



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

**FACULTAD DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS
ESCUELA DE INGENIERIA DE EMPRESAS**

TESIS DE GRADO

Previo a la Obtención del Título de:

INGENIERO DE EMPRESAS

TEMA:

**“IMPLEMENTAR LA GESTIÓN DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
LA TOMA DE DECISIONES DEL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO LA
HORNILLA RESTAURANTE, EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA”.**

AUTOR:

WILLIAM PATRICIO CUADRADO ALBAREZ

ASESORA:

Ing. ANDREA RAMÍREZ.

RIOBAMBA- ECUADOR

2014

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo de investigación sobre el tema **“IMPLEMENTAR LA GESTIÓN DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA TOMA DE DECISIONES DEL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO LA HORNILLA RESTAURANTE, EN LA CUIDAD DE RIOBAMBA”**, previo a la obtención del título de Ingeniero de Empresas, ha sido desarrollado por el Sr. William Patricio Cuadrado Albarez, ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

Ing. Andrea Ramírez Casco
DIRECTOR DE TESIS

Dra. Martha Flores Barrinuevo
MIEMBRO DE TESIS

CERTIFICADO DE AUTORIA

Yo, WILLIAM PATRICIO CUADRADO ALBAREZ, estudiante de la Escuela de Ingeniería de Empresas de la Facultad de Administración de Empresas, declaro que la tesis que presento es auténtica y original. Soy responsable de las ideas expuestas y los derechos de autoría corresponden a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

WILLIAM P. CUADRADO ALBAREZ

DEDICATORIA

A Dios por darme la fortaleza y madurez para terminar con una etapa más de mi vida.

El presente trabajo está dedicado especialmente a Silvana ya que con tu esfuerzo y dedicación me has enseñado a ser una persona responsable;

Por haber compartido tus ilusiones

Por regalarme todo lo que tienes

Por todo el cariño que has puesto conmigo

Por tu calor y por tu magia

Por todo tu tiempo, por haberme querido tenerme contigo y que sin duda alguna has estado presente en cada momento.

Gracias a mi Madre y mi Padre por habernos ofrecido su apoyo incondicional y sus esperanzas infinitas para que sus hijos alcancen sus metas en la vida.

Dedico este esfuerzo a toda mi familia por todo lo que representan en mi vida.

William Cuadrado

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Administración de empresas, Escuela de Ingeniería de empresas por los conocimientos adquiridos durante la etapa de formación académica.

Un agradecimiento grato en especial a la Ing. Andrea Ramírez Director de Tesis, quien colaboró para la realización de este trabajo; a la Dra. Martha Flores Miembro de Tesis por su aporte para la culminación de la investigación, mil gracias por sus consejos y apoyo ya que han sabido guiarme con su profesionalismo y gran paciencia.

Gracias a Daniel que sin su ayuda no se podría haber llegado a la culminación de esta investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Caratula.....	i
Certificación del Tribunal.....	ii
Certificación de Autoría.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenido.....	vi
Índice de tablas.....	ix
Índice de gráficos.....	x
Índice de anexos.....	x
Resumen ejecutivo.....	xi
Summary.....	xii
Introducción	1
CAPITULO I: EL PROBLEMA.....	3
1.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA	3
1.1.1 Formulación del problema de Investigación	3
1.1.2 Delimitación del Problema.....	4
1.2 OBJETIVOS	4
1.2.1 Objetivo General	4
1.2.2 Objetivos Específicos.....	4
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	5
CAPITULO II MARCO TEÓRICO	6
2.1 CONCEPTOS GENERALES EN COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	6
2.1.1 Costos.....	6
2.2 CONCEPTO DE COSTO	7
2.3 ELEMENTOS DEL COSTO.	7
2.4 CONTABILIDAD DE COSTOS.....	8
2.5 COSTOS DE PRODUCCIÓN	10
2.5.1 Sistema de Costos	10
2.5.2 Manuales de Procedimiento	11
2.5.3 Inventario Permanente	12
2.5.4 Modelo de Receta Estándar.....	12

2.5.5	Receta Fija O Estándar.....	12
2.5.6	Poner Precio al Menú.....	13
2.5.7	Diseño del Sistema de Costos	14
2.6	CONTROL MATERIA Y MANO DE OBRA	14
2.6.1	Materiales o Materia Prima.....	14
2.6.2	Mano de Obra.....	16
2.6.3	Administración de la Mano de Obra y Control de Costos.	17
2.6.4	Sistemas de Retribución.....	17
2.7	COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN	18
2.8	COSTOS DE MARKETING	18
2.9	COSTO DE COMERCIALIZACIÓN	18
2.10	COSTOS DE DISTRIBUCIÓN.....	19
2.11	COSTOS DE ADMINISTRACIÓN	19
2.12	MÉTODOS DE COSTEO.	19
2.12.1	Costeo por Absorción.....	20
2.12.2	Costeo por orden de Producción	20
2.12.3	Costeo por Orden de Servicio	21
2.12.4	Costeo Estándar.....	22
2.13	REGISTRO DE LOS COSTOS	22
2.14	MARGEN DE RENTABILIDAD.....	23
2.15	ESTUDIO DE MERCADO.....	23
2.16	EL ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	23
2.17	EL PRESUPUESTO DE CAPITAL	25
2.18	EL PLAN DE INVERSIONES	25
2.19	EL ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.....	26
	CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO	27
3.1	HIPÓTESIS O IDEA A DEFENDER.....	27
3.1.1	Hipótesis General.....	27
3.1.2	Hipótesis alternativas.....	27
3.2	VARIABLES.....	27
3.2.1	Variable Independiente.....	27
3.2.2	Variable Dependiente.....	28
3.3	TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	28
3.3.1	Tipos de estudios de investigación.....	28

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	28
3.5 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	29
CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS	30
4.2.1 Análisis de Costos	31
4.2.1.1 Costo de Materia Prima.....	32
4.2.1.2 Costos de Producción	38
4.2.1.2.1 Costo Diario	38
4.2.1.2.2 Costo de Producción Mensual.....	39
4.2.1.3 Gastos Generales de Fabricación Mensual.....	40
4.2.1.4 Publicidad.....	41
4.2.1.5 Costos de Mano de Obra Mensual	42
4.2.1.6 Ingresos Mensuales por Ventas de Menús	45
4.2.1.7 Repuestos y Suministros	46
4.2.1.8 Depreciaciones	46
4.2.1.9 Estado de Resultados.....	47
4.2.1.10 Punto de Equilibrio	48
4.2.1.10.1 Interpretación Gráfica de Punto de Equilibrio	49
4.2.1.10.2 Comprobación Punto de Equilibrio.....	50
4.2.1.11 Verificación de Hipótesis o Idea a Defender	50
CONCLUSIONES	52
RECOMENDACIONES	53
BIBLIOGRAFÍA	54
ANEXOS.....	55

INDICE DE TABLAS

Tabla 1.- Modelo de orden de pedido	21
Tabla 2.- Modelo de Estado de resultados	24
Tabla 3.- Costo de materia prima por menú día lunes	32
Tabla 4.- Costo de materia prima por menú día martes	33
Tabla 5.- Costo de materia prima por menú día miércoles	34
Tabla 6.- Costo de materia prima por menú día jueves	35
Tabla 7.- Costo de materia prima por menú día viernes	36
Tabla 8.- Costo de materia prima por menú día sábado	37
Tabla 9.- Costo diario de producción	38
Tabla 10.- Costo de producción mensual	39
Tabla 11.- Gasto de producción mensual	40
Tabla 12.- Gastos generales de fabricación mensual	40
Tabla 13.- Gastos de arriendo mensual	40
Tabla 14.- Gasto de publicidad y propaganda	41
Tabla 15.- Rol de pagos	42
Tabla 16.- Tabla de beneficios legales	43
Tabla 17.- Ingresos por menú	45
Tabla 18.- Ingresos Mensuales	45
Tabla 19.- Repuestos y suministros mensuales expresados en dólares	46
Tabla 20.- Depreciaciones mensuales expresados en dólares	46
Tabla 21.- Estado de resultados para el mes de enero	47
Tabla 22.- Datos para la determinación del punto de equilibrio	48
Tabla 23.- Interpretación Grafica del punto de equilibrio	49
Tabla 24.- Comprobación del punto de equilibrio	50

INDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1.- Ilustración de punto de equilibrio	26
Grafico 2.- Interpretación gráfica del punto de equilibrio	49

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1.- Operacionalización de Variables	55
Anexo 2.- Realidad de Materia Prima	57
Anexo 3.- Recetas Estándar	69
Anexo 4.- Depreciaciones	87

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se la realizó para establecer los costos producidos por el emprendimiento gastronómico “LA HORNILLA” con el fin de analizar las utilidades generadas mediante su actividad y posteriormente utilizarlos como base para la toma de decisiones.

Se determinó precios estándares encontrando así los costos reales de los pax, también se aplicó encuestas para recolectar, medir y valorar las variantes de producción; para determinar deficiencias en el control y disminuir desperdicios o mala utilización de materiales.

Posterior a la obtención de costos de producción se realizó el análisis a los valores producidos por las demás áreas obteniendo los montos adicionales al producto; en base a esto se presenta balances y estados de resultados generados.

Concluyo que el manejo de costos no es de forma técnica, obteniendo resultados deficientes al final del periodo aumentando la incertidumbre en los mismos dentro del emprendimiento, por consiguiente se recomienda aplicar los análisis comprendidos en esta investigación para tener mejor control y manejo de la materia prima en el área de producción, además del análisis de la rentabilidad del emprendimiento para implementar servicios adicionales.

Ing. Andrea Ramírez Casco

Directora de Tesis

SUMMARY

INTRODUCCIÓN

Todo emprendimiento gastronómico nace de una eficiente gestión de la información, puede ser una microempresa familiar o una cadena de restaurantes tomando en cuenta que no basta con tener un producto de calidad, un excelente plan de marketing, una buena calidad en el servicio, o estratégico punto de ubicación del local.

En la actualidad uno de los negocios que mayor especialización requiere son los negocios relacionados con la especialización de Alimentos y Bebidas; debido principalmente a la competencia y a la globalización. Con este perfil los negocios de alimentos y bebidas cada día buscan nuevas herramientas de administración que les permita maximizar sus utilidades, algunas de esas herramientas son en si el reconocimiento de sus costos y la técnica apropiada para el manejo administrativo de estos costos.

Dentro de los procesos relacionados con la administración de alimentos y bebidas generalmente los más importantes son aquellos que se relacionan con el control y aplicación de los costos.

El control de los costos es un proceso importante porque se encuentra relacionado a la administración de negocios y se encuentra ligado a la generación y mejora de las utilidades. La eficiencia en este control genera una mejora en las utilidades debido a que su cálculo se determina mediante la fórmula de ingresos vs costos.

Todo sistema de costos conduce a determinar la concentración de inventario de alimentos y bebidas, ofrecer los instrumentos para llegar a la medición del costo de venta como efecto de la utilización de un inventario disponible, necesario para el desarrollo de las actividades normales de una empresa de servicio de alimentos y bebidas.

Es fundamental implementar un sistema de costos que permita conocer el costo unitario de cada plato de la cartilla o menú. En las empresas de servicios los recursos humanos

son un costo muy importante dentro del total de costos y se los debe capacitar adecuadamente. En la actividad gastronómica son los artífices de la venta del producto, pues el mozo tiene que captar la voluntad del cliente y el "chef" tiene que llegar al gusto del mismo con un plato bien elaborado (por poner algunos ejemplos).

Por estos y muchos factores más que intervienen en un correcto y adecuado manejo de costos en establecimientos de servicio de restauración y sus derivados se realizó la investigación que se pretende publicar en el siguiente trabajo.

CAPITULO I: EL PROBLEMA

1.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

1.1.1 Formulación del problema de Investigación

Todo emprendimiento gastronómico nace de una eficiente gestión de la información, puede ser una microempresa familiar o una cadena de restaurantes tomando en cuenta que no basta con tener un producto de calidad, un excelente plan de marketing, una buena calidad en el servicio, o estratégico punto de ubicación del local.

Es fundamental implementar un sistema de costos que permita conocer el costo unitario de cada plato de la cartilla o menú dentro de un establecimiento gastronómico, ya que existen costos fijos importantes, que se producen más allá de la producción y venta o no de los productos, por el solo hecho de tener abierto al público el lugar. Pues, si no hay un flujo de demanda adecuado, se hace difícil cubrir estos costos.

Dentro de los procesos relacionados con la administración de alimentos y bebidas generalmente los más importantes son aquellos que se relacionan con el control y aplicación de los costos.

El control de los costos es un proceso importante porque se encuentra relacionado a la administración de negocios y se encuentra ligado a la generación y mejora de las utilidades. La eficiencia en este control genera una mejora en las utilidades debido a que su cálculo se determina mediante la fórmula de ingresos vs costos.

Además, la importancia de los costos son principalmente determinados por el escaso ciclo de vida del producto ya que es altamente perecedero con lo cual, si sumamos a esta característica las pérdidas que se producen por mermas de compra, cocción de los alimentos, limpieza, etc, y demás, el no tener un análisis exhaustivo del costo unitario que considere todas estas variables para incluirlas como un costo más, se obtendrán precios de venta lejanamente ciertos y márgenes de rentabilidad distorsionados o difícilmente visibles.

1.1.2 Delimitación del Problema

ESPACIO

País: Ecuador

Región: Sierra

Provincia: Chimborazo

Ciudad: Riobamba

Sector empresarial: Restaurantes

Emprendimiento: “LA HORNILLA RESTAURANTE”

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

Desarrollar un sistema de Gestión de Costos para el Emprendimiento Gastronómico

“LA HORNILLA” RESTAURANTE en la ciudad de Riobamba.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Determinar los costos producidos por el Emprendimiento Gastronómico LA HORNILLA RESTAURANTE en la ciudad de Riobamba.
- Analizar el proceso del costo en el Emprendimiento Gastronómico LA HORNILLA RESTAURANTE en la ciudad de Riobamba.
- Establecer políticas de gestión aplicada al control de costo y cumplimiento de operaciones del Emprendimiento Gastronómico LA HORNILLA RESTAURANTE.

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación pretende establecer los costos variables que intervienen en el emprendimiento gastronómico para determinar la viabilidad del emprendimiento; de esta manera esclarecer la rentabilidad y factibilidad del mismo.

En este trabajo, se analiza conceptos que se considera básicos en el manejo del gestión de costos que es necesario antes de iniciar cualquier actividad y sobre todo la gastronómica, con sus características tan particulares, y "gerenciar" este plan de negocios con un estudio muy profundo de todas las variables a tener en cuenta en materia de costos, a los efectos de analizar su factibilidad, presupuestar su desarrollo y puesta en marcha esta actividad de manera eficiente, para lograr ser rentables y permanecer en el mercado y que ayudará al empresario a tomar decisiones acertadas.

Una gestión de costos bien documentado e investigado es un requisito previo para el éxito del negocio. El plan financiero es una parte definitiva del plan de negocio en el cual encontramos variables muy importantes como son el Presupuesto de capital, Plan de inversiones, Estado de pérdidas y ganancias, Análisis de punto de equilibrio, Sistemas de costos, Balance pro-forma, Análisis de flujo de caja entre otros, que analizaremos.

Al implementar la gestión de costos se pretende establecer un documento de investigación permanente, el cual se precise actualizarlo periódicamente para determinar los requerimientos del emprendimiento de acuerdo a la variabilidad del mercado, de acuerdo al resultado de este estudio se asigne decisiones adecuadas a la situación en la que se encuentre.

Además, que en la ciudad de Riobamba muchos de los establecimientos de servicio de restauración son puestos en marcha con simple iniciativa de parte de sus propietarios y que por falta de información y capacitación en tema de costos muchos de estos pasan por una dura prueba en el mercado y solo los que han logrado adaptarse y corregir (en otras palabras aprender de la experiencia) se definen como un negocio rentable y exitoso.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 CONCEPTOS GENERALES EN COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2.1.1 Costos

El manejo de los costes se da en la antigüedad con las civilizaciones del medio oriente donde se da los primeros pasos; llevaban libros que registraban los costos para el tratamiento de productos donde se coleccionaban apuntes de lo que se había producido y los cuales se pueden considerar como los manuales de costos actuales. De hecho, en las primeras industrias como la producción de viñedos se usaban procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que calculaba el uso de la materia prima para la producción.

Posteriormente los productores vinícolas empezaron a utilizar los costes de producción, lo que hoy en día se representa como mano de obra y materiales de producción.

Luego con la revolución industrial y llegada de las fabricas la producción artesanal paso a ser una producción industrial con la cual nació la necesidad de tener mayor control sobre la mano de obra y los materiales o insumos; es así que un año más tarde se realizó la primera representación de los costos de producción en una empresa fabricante de medias de hilo de lino, en la cual se podía calcular el costo de los productos ya terminados mediante la partida doble en donde se cargaban las cantidades y valores para cada etapa de proceso de producción.

En las últimas tres décadas del siglo XIX, Inglaterra fue el país que traslado los costos a teoría, que a través de los tiempos han venido mejorando y mientras más avance y cambien los sistemas organizacionales de la producción de una empresa simplemente se crearan nuevos métodos y lineamientos en la medición y control de los costos.

2.2 CONCEPTO DE COSTO

Según Cueva (2003):

COSTOS: E el conjunto de valores que se aplican en la elaboración de un producto.

También reconoce la importancia que se le da a la contraparte de los costos que vienen a ser los gastos dentro del área de alimentos y bebidas:

GASTOS: son los valores que se aplican en ventas y administración, como ejemplo; pago de luz, agua, teléfono, gas, renta, sueldos, impuestos patronales, mantenimiento etc.

A través del tiempo los diferentes estudios de contabilidad que se han dado, muchos autores y empresarios y expertos en el tema han aportado conocimientos sobre los grupos de costos. Pero se ha llegado a la conclusión de que la mejor forma de clasificación será la que dependa del tipo de cálculo y control que se deba dar en la empresa y varía según el producto o servicio que presta dicha empresa.

2.3 ELEMENTOS DEL COSTO.

Según Cervera (1996):

Las cuentas de costos se componen de cuentas detalladas para los elementos del costo que comprenden el costo de artículos fabricados por una empresa. Generalmente, se reconoce tres elementos del costo de fabricación: materias primas, mano de obra y gastos de fabricación.

A continuación se describirán los elementos del costo y sus conceptos:

Materia prima.- materia prima es todo los principales recursos que se usan en la producción. Estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los gastos indirectos de fabricación.

Directos.- son identificables en la fabricación de un producto terminado y representan el coste principal de materiales en la elaboración de un producto.

Indirectos.- materiales no identificables en la producción de un producto pero que forman parte de él al ser incluidos en el proceso.

Mano de obra.- es el esfuerzo físico o mental empleado para elaborar un producto.

Directa.- involucra directamente en la fabricación de un producto y representa un alto costo en la elaboración

Indirecta.- no tiene un costo significativo en el momento de la elaboración de un producto, pero que forma parte de su elaboración.

Gastos Indirectos de Fabricación.- Son todos los gastos acumulados de los materiales y mano de obra indirecta más todos los gastos incurridos en la producción, pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente cuantificables de forma directa con el mismo

2.4 CONTABILIDAD DE COSTOS

La implementación de los sistemas de costos en un comienzo se basó únicamente en función de las erogaciones hechas por las personas, se cree que en la antigüedad civilizaciones del medio oriente dan los primeros pasos en el manejo de los costos.

En algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con los sistemas de costos actuales.

Según estudios se dice que se llevaban algunos libros en donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, estos libros recopilaban las memorias de la producción y se podrían considerar como los actuales manuales de costos.

En Italia se piensa surgió la "teneduría de libros" por el método de partida doble, ya que por ser esta una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios.

En 1.557 los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron "Costos de producción", entendiendo como tales lo que hoy sería materiales y mano de obra.

El mayor desarrollo de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos y se aportaron conceptos tales como: Establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación, adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos, valuación de los inventarios y estimación de costos de materiales y mano de obra.

HT. JHONSON (1981) resaltó: la importancia de la contabilidad de costos y los sistemas de costos como herramienta clave para brindar la información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles por la fijación de precios adecuados en mercados competitivos.

En la actualidad desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y la posición financiera del establecimiento.

En general la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios.

Es así que en la actualidad la contabilidad de costos es un conjunto de técnicas que analiza cómo se distribuye los costos y los ingresos que genera una empresa, ya sea entre los productos que fábrica, que comercializa o los servicios que ofrece.

Con esto se trata de ver el costo de cada producto además de la rentabilidad obtenida en un periodo, márgenes de utilidad del producto o servicio, las pérdidas que se den a través de la producción o en el servicio.

Temprá, J. y Soldevila, P. (2000), establece que la contabilidad de costos permite analizar a profundidad los ingresos que se han generado, al igual que los costos y gastos que se han producido. La información que crea esta actividad es utilizada en la toma de decisiones de la empresa.

Según Blanco (2003), los costos que se identifican en las cuentas son utilizadas para tres propósitos:

1. Proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y medir el inventario mediante el estado de resultados y el balance general.
2. Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa.
3. Proporcionar la información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones análisis y estudios.

A continuación la toma de decisiones que suele presentarse mediante el análisis de los costos en un establecimiento, según Amat (2005):

- Eliminación o potenciación de ciertos productos.
- Fijación de precios de venta.
- Fijación de precios para pedidos especiales.
- Fijación de descuentos para clientes especiales.

2.5 COSTOS DE PRODUCCIÓN

2.5.1 Sistema de Costos

Para implementar un sistema de costos adecuado a cualquier establecimiento independiente de su magnitud de servicio es importante tener en cuenta los siguientes detalles de suma importancia:

Ordenando la organización

Debe procederse a un relevamiento de información, que abarcará tanto la estructura administrativa como organizativa. Si una empresa está organizada bajo una forma societaria (SA), en cierta forma, la documentación está registrada bajo normas legales y de determinada forma, lo que allana mucho el camino, pues en las empresas unipersonales o sociedades de hecho, donde no hay obligación de llevar libros comerciales, la información puede estar muy dispersa y, a los efectos de poder calcular los costos, hay que ordenarla de manera tal como si tuviese una sociedad jurídica; situación que puede resultar compleja en algunos lugares pequeños, con poco personal, donde el propio dueño realiza múltiples tareas pero que, sin este ordenamiento, no puede implementarse ningún sistema de costos.

Es necesario explicar que ese ordenamiento va a redundar en una mejor gestión, donde podrá obtener información que hoy no tiene.

2.5.2 Manuales de Procedimiento

Cuando se consideran manuales de procedimiento, no siempre hay que pensar en extensos escritos, complejos, difíciles de entender, que nadie lee, sino en normas escritas de cada procedimiento, a los efectos de que cada persona que deba llevarla a cabo sepa exactamente cómo y cuándo tiene que hacerla.

Esto es de suma importancia, sobre todo en los inicios, donde el personal puede encontrarse desorientado y los procedimientos escritos son una ayuda valiosísima. El tamaño, detalle y cantidad dependerá de cada estructura en particular. Es obvio que un restaurante con una infraestructura importante, incluso con cadenas de locales, necesitará algo más completo que un restaurante de barrio, con estructura más pequeña y menos personal.

2.5.3 Inventario Permanente

En una actividad tan especial como la gastronómica, es fundamental llevar un control de inventario permanente, que dará múltiples beneficios, los más importantes, son:

- Control de entradas y salidas de mercaderías.
- Disminución de las pérdidas por mermas, hurtos, vencimientos de los productos.
- Tener programada la acción de compras, y establecer proveedores para algunos productos.
- Permite monitorear los precios ante los aumentos que se produzcan, para cambiar los costos de las recetas.

Para conseguir informes financieros concretos y fiables, así como llevar un control de costos eficiente es importante determinar el valor exacto del producto inventariado mediante los inventarios físicos periódicos y permanentes.

- Método de valoración promedio ponderado

2.5.4 Modelo de Receta Estándar

Representan los formatos diseñados para determinar el costo exacto de cada producto elaborado para consumo inmediato como alimentos y bebidas.

Se ha recopilado dos tipos de receta estándar: *receta fija o estándar* y *receta estándar comparativa o variable*.

2.5.5 Receta Fija O Estándar

“Corresponde a la composición o formula estándar de los ingredientes que conforman un plato o bebida, es decir en cuanto a los elementos, materia primas o insumos, peso y medida.”(Rodríguez, 2008)

A través de la receta estándar se puede identificar el consumo por plato, o bebida para mediante esta controlar el proceso de compras, inventarios, presupuestos. Es estándar porque en esta viene identificado el nombre del plato o bebida, peso, ingredientes, presentación, y proceso productivo.

Receta estándar comparativo o variable

“Es variable y comparativa en cuanto al valor o costo, pues puede representar variaciones en su liquidación dentro de periodos muy cortos (de un día para otro, una semana, etc.) por la fluctuación permanente de los precios de las materias primas o insumos, y aunque haya proveedores fijos, el mercado presenta eventos que incrementan o disminuyen los valores”. (Rodríguez, 2008)

2.5.6 Poner Precio al Menú

El precio es uno de los elementos de satisfacción del cliente, los otros son el servicio, el ambiente y la variedad. Poner precio es la actividad más crítica del negocio del restaurante, representa el juicio final de la relación calidad- precio. Requiere muy buen criterio para encontrar el equilibrio entre la rentabilidad requerida y la que permite la presión de la competencia.

Muchos dueños de restaurantes piensan que “*hacer la venta*” es más importante que la percepción del cliente de una buena relación calidad- precio. Esta falta de visión puede costar mucho dinero en ventas.

Todos los clientes tienen una idea del precio o del valor de las cosas cuando van a comer a un restaurante y si el cliente considera que los precios son demasiado altos, bien debido a su propia economía o por su percepción de la relación calidad – precio, evitará ese establecimiento en el futuro. Por otra parte, si el precio es sustancialmente inferior de lo que esperaba pagar en un restaurante similar, el cliente se puede cuestionar la calidad o el tamaño de la relación. Por tanto, la forma de poner precios puede servir para conseguir los objetivos de costes y beneficios o también puede ser un obstáculo, ya que los precios podrían determinar el volumen de ventas y afectar al saldo.

“Una de las decisiones más difíciles que enfrenta la gerencia es la fijación de precios de los productos, de la firma. Sin embargo, no todas las empresas deben tomar una decisión de fijación de precios. Para algunos elementos, el mercado puede ser tan competitivo que una compañía no puede influir sobre el precio de venta; por lo contrario, la firma es una aceptante de precios del mercado. Simplemente este debe decidir sobre la cantidad que desea vender dada su estructura de costos.” (Rodríguez, 2008)

2.5.7 Diseño del Sistema de Costos

Una vez realizado todo lo enunciado anteriormente, se está en condiciones de diseñar un sistema de costos acorde a cada establecimiento en particular, que responda a las necesidades propias de ese establecimiento, la cultura organizacional de sus empleados y la capacidad de dirección de sus dueños.

2.6 CONTROL MATERIA Y MANO DE OBRA

2.6.1 Materiales o Materia Prima

Los materiales o suministros son los elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción (Polimeni, Fagozzi y adelberg, 1999).

En general, constituyen los insumos que se necesitan para producir y son consumidos o transformados durante los procesos.

Los materiales que realmente forman parte del producto terminado se conocen con el nombre de materiales directos. Un ejemplo sería las frutas que terminaran formando parte de un pastel de frutas.

Los que tienen importancia secundaria (pequeños y relativamente baratos) o que no se convierten físicamente en parte del producto terminado, se llaman materiales indirectos y suministros. Tales sería mondadientes que son utilizados para pechugas

rellenas pero que no forman parte del plato terminado, pues son descartados luego de freído y horneado del producto.

Objetivos del control de materiales.

- Las compras no deben comprometer los fondos de la empresa.
- No deben aceptarse materiales que no han sido pedidos o que no están de acuerdo con los estándares de calidad.
- Los materiales no deben aceptarse, en el caso de materiales dañados o en cantidades distintas a las solicitadas.
- Debe tenerse la seguridad de que los materiales se han recibido y que se han cargado los precios adecuados.
- Debe haber un control físico adecuado sobre el almacenamiento y stocks.
- Debe haber un equilibrio adecuado entre la inversión en pesos en inventarios y los costos incurridos en la adquisición, utilización y almacenamiento de materiales, así como las pérdidas causadas por las interrupciones en la producción o las ventas pérdidas debido a la falta de existencias.

Las responsabilidades para el control de materiales y materia prima varían de una empresa a otra. En muchas, la responsabilidad por las diferentes fases de control de materiales se asigna a las siguientes funciones:

- Solicitud de compra.
- Recibo e inspección de estándares de calidad.
- Almacenamiento.
- Requisiciones.
- Producción.

2.6.2 Mano de Obra.

La mano de obra es el esfuerzo físico o mental que se emplea en la elaboración de un producto. El costo de mano de obra es el precio que se paga por emplear los recursos humanos. La compensación que se paga a los empleados que trabajan en las actividades relacionadas con la producción representa el costo de la mano de obra de fabricación (Polimeni, Fagozzi y adelberg 1999).

Este elemento tiene como misión transformar la materia prima en una pieza, parte o producto final. Constituye el valor del trabajo directo e indirecto, el esfuerzo aportado al proceso productivo.

De acuerdo a las actividades laborales se clasifican:

- Producción.
- Ventas.
- Administración general.

Es importante diferenciar la mano de obra de producción de la que no es de producción.

De acuerdo con la relación directa o indirecta con los productos elaborados.

Mano de Obra Directa.-La mano de obra de producción que está directamente comprometida con la fabricación de los productos, se conoce como mano de obra directa. Como ejemplo más directo el Chef, ayudantes, cocineros. Es variable ya que puede cambiar por eventos como incremento de producción o por temporada alta, etc.

Mano de Obra Indirecta.-La mano de obra que no está directamente comprometida con la producción se llama mano de obra indirecta que se convierte en parte de los costos indirectos de fabricación.

2.6.3 Administración de la Mano de Obra y Control de Costos.

Es la función de personal y relaciones laborales se ocupa de elaborar y administrar las políticas y procedimientos que se relacionan con la contratación, clasificación, capacitación y condiciones de empleo de los trabajadores.

- Procedimientos para la selección, capacitación y asignación de los empleados.
- Un programa adecuado de remuneraciones, condiciones higiénicas y sanas de trabajo y beneficios sociales.
- Métodos para asegurar un desempeño laboral eficiente.
- Controles para asegurar que sólo se está remunerando a trabajadores debidamente capacitados y de acuerdo a la capacidad de trabajo.

2.6.4 Sistemas de Retribución

Esta protección agrega a la remuneración nominal un conjunto de beneficios a cargo de la empresa que también son costos que deben ser identificados claramente, ya que por su sistema de liquidación no aparecen periódicamente en la planilla de sueldos y jornales.

El principal componente del costo final de la mano de obra es el salario nominal, que es una función del tiempo de trabajo, al que se le debe sumar la acumulación de:

- Aportes patronales.
- Sueldo anual complementario.
- Feriados.
- Enfermedades.
- Accidentes.
- Licencias especiales.

2.7 COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Es el tercer elemento del costo. Está influenciado por los pagos y causaciones diferentes a los elementos tangibles que intervienen en la elaboración de un producto o servicio.

Son indirectos pues no forman parte física pero si influyen en la terminación del producto, como costo de arriendos, mantenimiento de maquinaria, servicios públicos, etc.

Un ahorro del tiempo de trabajo también origina un menor costo de producción por unidad de producto, debido a que los costos indirectos de fabricación –cuyo conjunto es generalmente fijo en cantidad total y no varía con los cambios de actividad – pueden repartirse entre un número mayor de unidades de producción.

2.8 COSTOS DE MARKETING

Los costos de marketing resultan de la venta y entrega de productos, e incluyen los costos de promoción de ventas y de la retención de clientes, así como el transporte, el almacenamiento y otros costos de distribución.

2.9 COSTO DE COMERCIALIZACIÓN

Es el costo que posibilita el proceso de venta de los bienes o servicios a los clientes. Por ejemplo

- Comisiones sobre ventas.
- Fletes, hasta el lugar de destino de la mercadería.
- Seguros por el transporte de mercadería.
- Promoción y Publicidad.

2.10 COSTOS DE DISTRIBUCIÓN

Son todos aquellos costos que no son de producción; es decir que no pueden ser asignados al producto en forma específica, por lo que se distribuyen en función del objeto de costos.

Su existencia es tan real como la de los costos de producción y los paga, en último término, el consumidor; una distribución costosa encarece el producto.

La distribución principia desde el momento que los artículos son entregados al almacén de productos terminados y termina en el momento en que se recibe el pago por el artículo vendido.

Por tanto la distribución comprende toda actividad necesaria para convertir en dinero el producto y abarca los gastos de venta, los gastos de administración y los gastos financieros conectados a esta actividad distribuidora.

2.11 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN

Los costos administrativos resultan de las actividades de dirección y de control de la empresa, de actividades de índole general como las funciones referentes al personal y asuntos legales. Incluyen los salarios del personal de área de administración y de contabilidad financiera, los costos de los empleados de oficinas, teléfonos y arrendamientos.

2.12 MÉTODOS DE COSTEO.

En el método de costeo directo o variable, los costos de fabricación variable se asignan a los productos fabricados. La principal distinción de costo bajo este sistema es la que existe entre costos fijos y variables. Los costos de fabricación variables son los únicos costos en que se incurre de manera directa en la fabricación de un producto.

Los costos fijos representan la capacidad para producir o vender, e independientemente del hecho de que se fabriquen o no los productos y se lleven al período, no se inventarían.

La cantidad y presentación de las utilidades varían bajo los dos métodos.

Para la determinación y registrar los costos en las diferentes áreas de producción o de servicio se analizará los siguientes métodos o sistemas de costeo:

- Por absorción
- Por orden de producción
- Por orden de servicio
- Estándar o predeterminados

2.12.1 Costeo por Absorción

“Es el que se obtiene al final del periodo establecido para el corte. El registro de todos los costos se debita al producto, departamento o servicio específico a la espera del cierre para conocer el total” (Rodríguez, 2008).

La característica básica del sistema de costos por absorción es la distinción que se hace entre el producto y los costos del período.

Todos los costos de fabricación se incluyen en el costo de un producto para propósitos de costos de inventario, así como se excluyen todos los costos que no son de fabricación.

2.12.2 Costeo por orden de Producción

“Se utiliza en las empresas de producción en cadena, donde se emite la orden de producción programada para la cantidad de unidades a terminar, con todas las especificaciones del producto” (Rodríguez, 2008).

La información de lo orden de producción se emite de esta manera y se puede ajustar a la necesidad del producto o servicio prestado:

Tabla 1.- Modelo de orden de pedido

	ORDEN DE PEDIDO		
Producto:	Pastel De Novios	Fecha de orden:	20/01/2009
		Fecha de entrega:	13/02/2009
Destino:	Sra. María Costales		
Especificaciones:	Pastel de novios tres pisos con pedestales color blanco y dorado, muñecos de pastel de cristal		
Insumos:			\$ 55
Materiales:			\$ 29
Mano de obra:			\$ 30
CIF:			\$ 6
TOTAL PEDIDO			\$ 120

Elaborado: por Cuadrado, W

2.12.3 Costeo por Orden de Servicio

En el sector de hoteles y restaurantes se determina el costo por orden de servicio para contratos de eventos especiales, como complemento del servicio para:

- Convenciones
- Seminarios
- Matrimonios
- Fiestas
- Otros

Para esto se elabora una *pro-forma* o *proyecto de cotización* para presentárselo a los clientes potenciales de acuerdo al tipo de evento que se pretende realizar y las especificaciones de los gustos de los clientes los costos varían de acuerdo a este tema.

2.12.4 Costeo Estándar

En este sistema se logra gracias a que los elementos del costo como la información están predeterminados y disponibles en el momento de emitir la orden de producción.

En el área de restaurantes se presenta una parte de estandarización en lo que es gramos de porción en platos de recetas estándar en alimentos y las onzas de trago por botella en bebidas.

La confiabilidad de los costos depende directamente de los análisis de variaciones en precios de compra, por escasez, cosecha, temporada.

2.13 REGISTRO DE LOS COSTOS

En sectores de restaurantes se debe aplicar este sistema, teniendo en cuenta que el sistema de costeo es por absorción o directo.

Contabilidad de costos integrados:

El primer paso para este procedimiento es la sistematización que mediante un programa integrado de contabilidad registra todas las transacciones generando información y resultados inmediatos en estados financieros, presupuestos.

Mediante este sistema se obtiene información precisa y confiable por medio de sus resultados confiables

2.14 MARGEN DE RENTABILIDAD

Matemáticamente es la diferencia entre el precio de venta establecida o a establecer, y el total del costo y gasto que se determinan como:

$$MR = PV - TCG$$

$$MR = 5.000 - 2.694$$

$$MR = 2.306$$

Dónde:

PV: precio de venta

TCG: total costos y gastos

MR: margen de rentabilidad

2.15 ESTUDIO DE MERCADO

Es necesario saber si el negocio será rentable y si los ingresos previstos cubrirán los gastos que será necesario afrontar.

Como es un negocio que recién comienza, será fundamental contar con todos los estudios que se hayan realizado previamente sobre la zona en que se va a instalar, qué tipo de público serán los clientes, qué menú y por lo tanto qué precios se fijarán para analizar si se cubren los costos. Muchas veces un mal cálculo de la estructura de ingresos y costos hace fracasar el negocio.

2.16 EL ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

El estado de resultados es el informe contable que presenta, de manera ordenada las cuentas de Ventas, Costos y Gastos. Se elabora con el fin de medir los resultados y la situación económica de una empresa durante un periodo determinado. (Zapata, 2005)

El estado de ganancias y pérdidas comprende las cuentas de ingresos, costos y gastos, presentados según el método de función de gasto. En su formulación se debe observar lo siguiente:

1. Debe incluirse todas las partidas que representen ingresos o ganancias y gastos o pérdidas originados durante el periodo.
2. Solo debe incluirse las partidas que afecten la determinación de los resultados netos.

Tabla 2.- Modelo de Estado de resultados

CONFECCIONES MARL'S SPORT ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2012			
	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
	VENTAS BRUTAS	\$ 144.347,67	
(-)	Devolución en ventas	\$ 0,00	
(-)	Descuento en Ventas	\$ 0,00	
(+)	Transporte en Ventas	\$ 0,00	
(=)	VENTAS NETAS		\$ 144.347,67
(-)	Costo de productos elaborados y vendidos		\$ 100.861,71
(=)	UTILIDAD/PÉRDIDA EN COSTO DE PRODUCTOS ELABORADOS Y VENDIDOS		\$ 43.485,96
(-)	GASTOS OPERATIVOS		
	Gastos de Venta		\$ 18.877,02
	Mano de Obra	9.268,41	
	Arriendo Local	\$ 4.696,80	
	Depreciaciones	\$ 635,25	
	Repuestos y Suministros	\$ 1.580,02	
	Publicidad y Propaganda	\$ 563,41	
	Servicios básicos	\$ 2.133,13	
(-)	Gastos de Administración		\$ 10.112,80
	Sueldos y salarios	\$ 7.470,24	
	Repuestos y Suministros	\$ 641,69	
	Depreciaciones	\$ 343,60	
	Servicios básicos	\$ 1.657,27	
(=)	UTILIDAD EN OPERACIONES		\$ 14.496,14
(+)	INGRESOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(-)	GASTOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(=)	UTILIDAD BRUTA DEL EJERCICIO		\$ 14.496,14
(-)	15% Trabajadores		\$ 2.174,42
(=)	UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA		\$ 12.321,72
(-)	Impuesto a la Renta 22%		\$ 155,59
(=)	UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		\$ 12.166,13

Riobamba, mayo 2011

GERENTE
 Elaborado: por Cuadrado, W

CONTADOR

2.17 EL PRESUPUESTO DE CAPITAL

Consiste justamente en considerar el dinero que se va a necesitar para llevar adelante el proyecto que se tiene en mente, así el empresario se autofinancie o tenga que salir a buscar socios.

Es fundamental realizar este presupuesto basado en el estudio de todas las erogaciones que se realizarán para poner a punto el establecimiento, como comprar o alquilar un local, hacer refacciones, adquirir muebles y útiles, instalaciones, vajilla, contratar personal, contratar publicidad, etc.

2.18 EL PLAN DE INVERSIONES

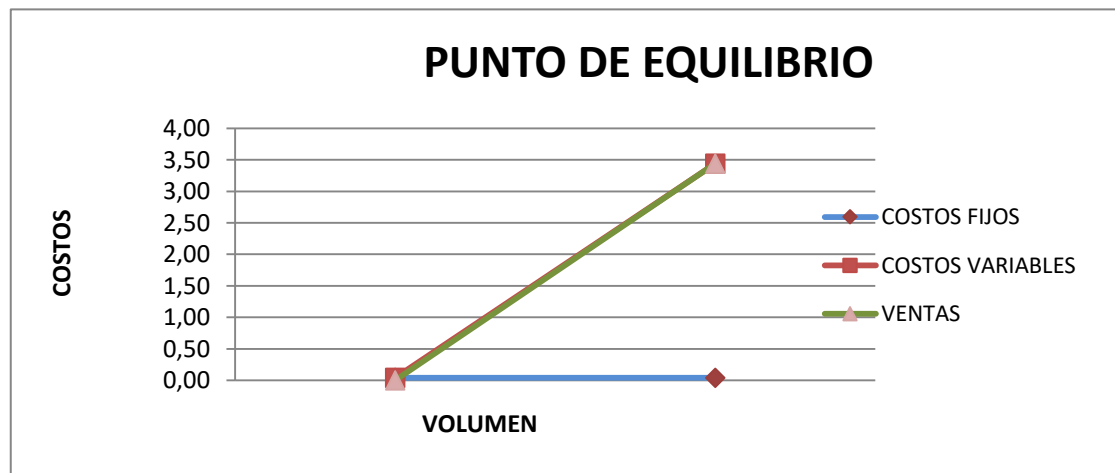
Consiste en asignar el capital que se dispuso para la instalación del negocio a las distintas erogaciones requeridas, teniendo en cuenta los requisitos de fondos que se demandarán en los distintos momentos del proyecto.

Esto es muy importante si el empresario piensa financiarse a través de socios o con alguna institución financiera. Tener un plan de inversiones detallado brinda una imagen de responsabilidad en cuanto a que se están realizando las cosas bien, y contribuye al mejoramiento de la financiación.

2.19 EL ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto ($IT = CT$). Un punto de equilibrio es usado comúnmente en las empresas u organizaciones para determinar la posible rentabilidad de vender un determinado producto. Para calcular el punto de equilibrio es necesario tener bien identificado el comportamiento de los costos; de otra manera es sumamente difícil determinar la ubicación de este punto.

Grafico 1.- Ilustración de punto de equilibrio



$$Pe = CF / (PVU - CVU)$$

Pe: punto de equilibrio (unidades a vender de tal modo que los ingresos sean iguales a los costos).

CF: costos fijos.

PVU: precio de venta unitario.

CVU: costo variable unitario.

Si el producto puede ser vendido en mayores cantidades de las que arroja el punto de equilibrio tendremos entonces que la empresa percibirá beneficios. Si por el contrario, se encuentra por debajo del punto de equilibrio, tendrá pérdidas.

Se puede presentar el punto de equilibrio en unidades monetarias o en unidades físicas.

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 HIPÓTESIS O IDEA A DEFENDER

3.1.1 Hipótesis General

La gestión de costos determinara los costos que intervienen en la creación y producción de los productos terminados que en este caso son los menús establecidos a ser vendidos al igual que los gastos q intervienen en la transformación de los mismos.

3.1.2 Hipótesis alternativas.

- Al determinar los costos producidos por el emprendimiento gastronómico intentamos desaparecer la inexactitud de utilidades dentro del mismo.
- El análisis de procesos del costo nos permitirá conocer los movimientos respectivos de materiales e intervenciones de costos adicionales al producto; así mismo determinar las reducciones de los materiales al momento de la transformación de los mismos.
- Al establecer políticas de gestión aplicada al control de costo y cumplimiento de operaciones determinamos la correcta utilización de los materiales y mayor aprovechamiento de los mismos en los procesos de producción.

3.2 VARIABLES

3.2.1 Variable Independiente

- **Componentes del precio de venta.**

El precio de venta se suele representar como costo más utilidad esperada, puesto que el precio de venta debe cubrir el costo del producto más la rentabilidad esperada por el empresario.

3.2.2 Variable Dependiente

- **Volumen de ventas**

El volumen de ventas, es una magnitud contable que agrega todos los ingresos que una empresa o unidad contable ha tenido, con motivo de su actividad ordinaria, en un periodo de tiempo determinado.

3.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.3.1 Tipos de estudios de investigación

En el presente trabajo se tomó en consideración el modelo *Descriptivo de corte transversal* ya que describe situaciones y fenómenos al detalle, cómo son y cómo se manifiestan. Por medio de este método se busca especificar propiedades y características de los procesos que se suscitan en la manera de controlar los costos en un restaurante, en la elaboración de sus productos sometiéndoles a un análisis. Es decir medir, valorar y recolectar datos sobre las diversas variables del proceso de producción y así describir lo que se investiga.

Es de corte transversal por lo que la investigación se realiza en un solo momento en el tiempo para plantearnos métodos adecuados para un eficiente manejo del costo en establecimientos gastronómicos.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

Tomando en consideración el tipo de investigación y hacia dónde va enfocada se manipuló todos los costos que intervienen en el proceso de preparación, producción y venta de los menús establecidos por el emprendimiento gastronómico.

3.5 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Ya que el tipo de la investigación lo permitió se aplicó encuestas y matriz de observación enfocadas a la gestión de costos evaluando proceso, control y cumplimiento de operaciones en sus actividades de producción. (Véase Anexos)

CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1 METODOLOGÍA, GUÍA Y/O PROCEDIMIENTO DE IMPLEMENTACIÓN O DE PROPUESTA

El presente estudio se lo realiza para la obtención de información completa de los costos de menús establecidos por el emprendimiento gastronómico con el fin de determinar cada uno de los mismos.

Obtener mayor control sobre los costos de materia prima.

Determinar desperdicios en la producción para reducirlos de manera proporcional tanto de materia prima como de mano de obra y otros adicionados a la producción y comercialización de los pax.

Obtener costos bajos en la producción de pax mediante el aprovechamiento de los recursos de la producción.

Determinar si se necesita implementar herramientas dentro del área de producción para mayor rapidez en la elaboración de los pax.

Obtener mayor nivel de precisión en la estimación de costo y pro siguiente utilidad de cada uno de los pax con relación al precio de venta.

4.2 IMPLEMENTACIÓN O PROPUESTA

4.2.1 Análisis de Costos

De acuerdo al análisis de costos realizado al establecimiento de venta de almuerzos cuya atención empieza desde las 11:00 hasta las 15:00 ofreciendo menús diferentes a diario con variante en el plato fuerte. El menú consta de entrada, plato fuerte, jugo y postre.

El restaurante atiende a una clientela fija, siendo esto motivo por el cual se produce 140 almuerzos diarios.

Se realizó el seguimiento de la producción diaria de los diferentes menús establecidos por el emprendimiento gastronómico, para esto se obtuvo los precios de la materia prima del mes de enero.

Así mismo se realizó el análisis de los costos de cada una de las recetas estándar que conforma el menú diario el cual se presenta adjunto en anexos.

De la misma manera se determinó los ingresos por venta de almuerzos expresándolo en dólares de manera diaria, semanal y mensual.

También se ha determinado los requerimientos de materia prima, energía, mano de obra y suministros; además de los gastos de publicidad y depreciaciones producidos por el emprendimiento en el lapso de un mes.

Analizando los costos y gastos producidos por el emprendimiento se ha logrado elaborar el estado de resultados determinando la utilidad del mismo.

4.2.1.1 Costo de Materia Prima

Tabla 3.- Costo de materia prima por menús día lunes

	MENÚ	Costo * P	% Utilidad	Platillo Menú 1	Platillo Menú 2	P.V.P. Platillo	Costo Variante
Menú Lunes	Sopa de Arroz de Cebada	0,44	0,131	0,44	0,44	0,57	0,57
	Pollo al Curry	0,50	0,151	0,50		0,66	
	Arroz Blanco	0,14	0,041	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,028	0,09		0,12	
	Avena con naranjilla	0,11	0,032	0,11	0,11	0,14	0,14
	Biscochuelo (base de torta)	0,10	0,031	0,10	0,10	0,14	0,14
Variante de Segundo	Res a la Pimienta con guarnición	0,65	0,196		0,65		0,85
				1,38	1,43	1,79	1,86
				COSTO ORG. MENÚ		Costo Menú	

Elaborado: por Cuadrado, W

Para el menú del día lunes se ha determinado un costo de \$1.38 que representa el 55% con relación al P.V.P; lo que presenta un 45% de utilidad en el menú, mostrando un valor monetario de \$1.12; y con la variante nos presenta \$1.43 que representa el 57% con relación al P.V.P; lo que me permite determinar un 43% de utilidad en el menú con la variante; lo que representa \$1.07 en expresión monetaria. La determinación de utilidades se la ha realizado directamente sin tomar en cuenta los costos adicionales al producto.

Tabla 4.- Costo de materia prima por menús día martes

	MENÚ	Costo * P	% Utilidad	Platillo Menú 1	Platillo Menú 2	P.V.P. Platillo	Costo Variante
Menú Martes	Crema de verduras	0,17	0,05012	0,17	0,17	0,22	0,22
	Menestra de lenteja	0,21	0,06327	0,21		0,27	
	Carne Frita	0,28	0,08288	0,28		0,36	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,12	0,12
	Torta de Yougurth (sabor Frutilla)	0,22	0,06618	0,22	0,22	0,29	0,29
	Avena con maracuyà	0,10	0,03071	0,10	0,10	0,13	0,13
Variante de Segundo	Cerdo a la Cerveza	0,58	0,17405		0,58		0,75
				1,20	1,30	1,57	1,69
COSTO ORG. MENÚ						Costo Menú	

Elaborado: por Cuadrado, W

Para el menú del día martes se ha determinado un costo de \$1.20 que representa el 48% con relación al P.V.P; lo que presenta un 52% de utilidad en el menú, mostrando un valor monetario de \$1.30; y con la variante nos presenta \$1.30 que representa el 52% con relación al P.V.P; lo que me permite determinar un 48% de utilidad en el menú con la variante; lo que representa \$1.20 en expresión monetaria. La determinación de utilidades se la ha realizado directamente sin tomar en cuenta los costos adicionales al producto.

Tabla 5.- Costo de materia prima por menús día miércoles

	MENÚ	Costo * P	% Utilidad	Platillo Menú 1	Platillo Menú 2	P.V.P. Platillo	Costo Variante
Menú Miércoles	Sopa de Pollo	0,42	0,12624	0,42	0,42	0,55	0,55
	Pulpa en salsa de Champiñones	0,62	0,18587	0,62		0,81	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Patacones	0,09	0,0275		0,09		0,12
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Fresas con crema	0,26	0,07741	0,26	0,26	0,34	0,34
Variante de Segundo	Camarones al ajillo	0,61	0,1845		0,61		0,80
				1,54	1,63	2,00	2,12
				COSTO ORG. MENÚ		Costo Menú	

Elaborado: por Cuadrado, W

Para el menú del día miércoles se ha determinado un costo de \$1.54 que representa el 62% con relación al P.V.P; lo que presenta un 38% de utilidad en el menú, mostrando un valor monetario de \$0.96; y con la variante nos presenta \$1.63 que representa el 65% con relación al P.V.P; lo que me permite determinar un 35% de utilidad en el menú con la variante; lo que representa \$0.87 en expresión monetaria. La determinación de utilidades se la ha realizado directamente sin tomar en cuenta los costos adicionales al producto.

Tabla 6.- Costo de materia prima por menús día jueves

	MENÚ	Costo * P	% Utilidad	Platillo Menú 1	Platillo Menú 2	P.V.P. Platillo	Costo Variante
Menú Jueves	Sopa de bolas de verde	0,52	0,15718	0,52	0,52	0,68	0,68
	Pollo con mani	0,48	0,14363	0,48		0,62	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,18	0,18
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Pudin de chocolate	0,21	0,06319	0,21	0,21	0,27	0,27
Variante de Segundo	Lomo con verduras	0,50	0,15012		0,50		0,65
				1,55	1,57	2,07	2,10
				COSTO ORG. MENÚ		Costo Menú	

Elaborado: por Cuadrado, W

Para el menú del día jueves se ha determinado un costo de \$1.55 que representa el 62% con relación al P.V.P; lo que presenta un 38% de utilidad en el menú, mostrando un valor monetario de \$0.95; y con la variante nos presenta \$1.57 que representa el 63% con relación al P.V.P; lo que me permite determinar un 37% de utilidad en el menú con la variante; lo que representa \$0.93 en expresión monetaria. La determinación de utilidades se la ha realizado directamente sin tomar en cuenta los costos adicionales al producto.

Tabla 7.- Costo de materia prima por menús día viernes

		MENÚ	Costo * P	% Utilidad	Platillo Menú 1	Platillo Menú 2	P.V.P. Platillo	Costo Variante	
Menú Viernes		Sancocho de res	0,42	0,12645	0,42	0,42	0,55	0,55	
		Encocado de pescado	0,62	0,18501	0,62		0,80		
		Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18	
		Patacones	0,09	0,0275	0,09		0,12		
		Torta de guineo	0,21	0,06368	0,21	0,21	0,28	0,28	
		Avena con guayaba	0,11	0,03319	0,11	0,11	0,14	0,14	
Variante de Segundo		Carne al jugo	0,47	0,13978		0,47		0,61	
					1,59	1,35	2,06	1,75	
					COSTO ORG. MENÚ		Costo Menú		

Elaborado: por Cuadrado, W

Para el menú del día viernes se ha determinado un costo de \$1.59 que representa el 64% con relación al P.V.P; lo que presenta un 36% de utilidad en el menú, mostrando un valor monetario de \$0.91; y con la variante nos presenta \$1.35 que representa el 54% con relación al P.V.P; lo que me permite determinar un 46% de utilidad en el menú con la variante; lo que representa \$1.15 en expresión monetaria. La determinación de utilidades se la ha realizado directamente sin tomar en cuenta los costos adicionales al producto.

Tabla 8.- Costo de materia prima por menús día sábado

	MENÚ	Costo * P	% Utilidad	Platillo Menú 1	Platillo Menú 2	P.V.P. Platillo	Costo Variante
Menú Sábado	Sopa de quinua	0,46	0,13663	0,46	0,46	0,59	0,59
	Pollo al horno	0,49	0,14806	0,49		0,64	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,12	0,12
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Ensalada de frutas	0,33	0,09765	0,33	0,33	0,42	0,42
Variante de Segundo	Carne Apanada	0,46	0,13877		0,46		0,60
				1,61	1,58	2,09	2,05
				COSTO ORG. MENÚ		Costo Menú	

Elaborado: por Cuadrado, W

Para el menú del día sábado se ha determinado un costo de \$1.61 que representa el 64% con relación al P.V.P; lo que presenta un 36% de utilidad en el menú, mostrando un valor monetario de \$0.89; y con la variante nos presenta \$1.58 que representa el 63% con relación al P.V.P; lo que me permite determinar un 37% de utilidad en el menú con la variante; lo que representa \$0.92 en expresión monetaria. La determinación de utilidades se la ha realizado directamente sin tomar en cuenta los costos adicionales al producto.

4.2.1.2 Costos de Producción

4.2.1.2.1 Costo Diario

Tabla 9.- Costo diario de producción

	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2	Costo Diario M1	Costo Diario M2	Costo Menú Día
Menú Lunes	1,38	1,43	96,50	100,40	196,90
Menú Martes	1,20	1,30	84,31	90,83	175,14
Menú Miércoles	1,54	1,63	107,89	113,99	221,88
Menú Jueves	1,55	1,57	108,38	109,89	218,27
Menú Viernes	1,59	1,35	111,16	94,19	205,36
Menú Sábado	1,61	1,58	112,66	110,49	223,15

Elaborado: por Cuadrado, W

En el mes de enero se determinó 6 diferentes menús que son presentados diariamente de lunes a sábado especificado en la tabla Costos de Materia Prima por menú.

Para el menú del día lunes se constató un costo de \$1,38 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,43 dólares. Estableciendo así un costo de \$196.90 dólares por la preparación de los 140 almuerzos.

Para el menú del día martes se constató un costo de \$1,20 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,30 dólares. Estableciendo así un costo de \$176.14 dólares por la preparación de los 140 almuerzos.

En cuanto al menú del día miércoles se constató un costo de \$1,54 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,63 dólares. Estableciendo así un costo de \$221.88 dólares diarios por la preparación de los 140 almuerzos.

En cuanto al menú del día jueves se estableció un costo de \$1,55 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,57 dólares. Estableciendo así un costo de \$218.27 dólares diarios por la preparación de los 140 almuerzos.

Para el menú del día viernes se constató un costo de \$1,59 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,35 dólares. Estableciendo así un costo de \$205.36 dólares diarios por la preparación de los 140 almuerzos.

De acuerdo al análisis del menú del día sábado se constató un costo de \$1,61 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,58 dólares. Estableciendo así un costo de \$223.15 dólares diarios por la preparación de los 140 almuerzos.

4.2.1.2.2 Costo de Producción Mensual

Tabla 10.- Costo de producción mensual

Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto
Lunes	196,90	Lunes	196,90	Lunes	196,90	Lunes	196,90
Martes	175,14	Martes	175,14	Martes	175,14	Martes	175,14
Miércoles	221,88	Miércoles	221,88	Miércoles	221,88	Miércoles	221,88
Jueves	218,27	Jueves	218,27	Jueves	218,27	Jueves	218,27
Viernes	205,36	Viernes	205,36	Viernes	205,36	Viernes	205,36
Sábado	223,15	Sábado	223,15	Sábado	223,15	Sábado	223,15
	1240,69		1240,69		1240,69		1240,69

Elaborado: por Cuadrado, W

Tabla 11.- Gasto de producción mensual

Gasto	Mensual
Semana 1	1240,69
Semana 2	1240,69
Semana 3	1240,69
Semana 4	1240,69
	4962,78

Elaborado: por Cuadrado, W

En estas condiciones se determinó un costo de materia prima de \$ 4962.78 dólares para la producción del mes de los menús establecidos para cada día.

4.2.1.3 Gastos Generales de Fabricación Mensual

Tabla 12.- Gastos generales de fabricación mensual

Electricidad	Agua	Teléfono	Gas	Combustible	TOTAL
75	35	20	150	20	300

Elaborado: por Cuadrado, W

Tabla 13.- Gastos de arriendo mensual

Arriendo	
Costo mensual	Costo anual
500	6000

Elaborado: por Cuadrado, W

En cuanto a gastos generales tenemos los rubros establecidos por electricidad, agua, teléfono y gas con un total mensual de \$ 300 dólares y un costo por arriendo de \$500 dólares mensuales por concepto del arriendo del establecimiento donde está ubicado.

4.2.1.4 Publicidad

Tabla 14.- Gasto de publicidad y propaganda

Publicidad y Propaganda	
Costo mensual	Costo anual
5,00	60

Elaborado: por Cuadrado, W

Así mismo por concepto de cuñas impresas en tarjetas de presentación del restaurante se presenta un costo de \$5 dólares.

4.2.1.5 Costos de Mano de Obra Mensual

Tabla 15.- Rol de pagos

ROL DE PAGOS
DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

Nº	NOMBRES	CARGO	H. TRAB.	H. EXT.	INGRESOS				EGRESOS							
					SAL.	HORAS	HORAS	TOTAL	AP. IESS (9,45%)	AP. PATR. (12,15%)	COSTO MANO DE OBRA	PREST. AL IESS	ANTIC.	COMIS.	TOTAL EGRESOS	Tot. LIQ. RECIBIDO
						EXTRAS	SUPLEMT	INGRESOS								
	ADMINISTRACIÓN															
MO001		GERENTE PROPIETARIA	40		340,00			340,00	32,13	41,31	381,31				32,13	307,87
	SUBTOTAL:				340,00	0,00	0,00	340,00	32,13	41,31	381,31	0,00	0,00	0,00	32,13	307,87
	FABRICACIÓN															
MO002		COCINERA	40		340,00			340,00	32,13	41,31	381,31				32,13	307,87
MO003		COCINERA	40		340,00			340,00	32,13	41,31	381,31				32,13	307,87
	VENTAS															
MO004		VENDEDOR	40		340,00			340,00	32,13	41,31	381,31				32,13	307,87
	SUBTOTAL:				1.020,00	0,00	0,00	1.020,00	96,39	123,93	1.143,93	0,00	0,00	0,00	96,39	923,61
Mensual				0,00	1.360,00	0,00	0,00	1.360,00	128,52	165,24	1.525,24	0,00	0,00	0,00	128,52	1.231,48
Anual					16.320,00	0,00	0,00	16.320,00	1.542,24	206,55	18.302,88	0,00	0,00	0,00	1.542,24	14.777,76

Tabla 16.- Tabla de beneficios legales

Nº	NOMBRES	CARGO	SAL. BASICO	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACION	IECE Y SECAP	APOR. P (12,15%)	APOR. T.(9,45%)	SAL. LIQ.	COST. MENS. MO.
	ADMINISTRACIÓN										
MO001		GERENTE PROPIETARIA	340,00	28,33	24,50	14,17	3,40	41,31	32,13	378,27	451,71
	SUBTOTAL:		340,00	28,33	24,50	14,17	3,40	41,31	32,13	378,27	451,71
	FABRICACIÓN										
MO002		COCINERA	340,00	28,33	24,50	14,17	3,40	41,31	32,13	378,27	451,71
		COCINERA	340,00	28,33	24,50	14,17	3,40	41,31	32,13	378,27	451,71
MO004	VENTAS	VENDEDOR	340,00	28,33	24,50	14,17	3,40	41,31	32,13	378,27	451,71
	SUBTOTAL:		1.020,00	85,00	73,50	42,50	10,20	123,93	96,39	1134,81	1355,13
Mensual			1.360,00	113,33	98,00	56,67	13,60	165,24	128,52	1513,08	1806,84

Elaborado: por Cuadrado, W

Por conceptos de costos de mano de obra, el análisis de la tabla Rol de Pagos se cancela mensualmente un salario básico de \$ 340 dólares. Tomando en cuenta que laboran 4 personas en el restaurante contando con el propietario, dos cocineras y una persona encargada de la atención al cliente, todos afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

De acuerdo a la ley orgánica para la defensa de los derechos laborales, el patrono aporta el 12,15% que en unidades monetarias son \$41.31 dólares del valor del salario básico; mientras que el afiliado aporta el 9,45% de su salario básico que en unidades monetarias es \$ 32.13 dólares.

A más de la afiliación al IESS los empleados perciben beneficios legales como son Décimo Tercer, Décimo Cuarto sueldos, Vacaciones, IECE y SECAP que por política del establecimiento se realiza el pago de los mismos cada mes de tal modo que son cancelados junto con el salario básico por razones que la empresa cuenta mayormente con caja circulante y no realiza Provisión de Caja para el año completo.

Como resultado la suma de los beneficios legales más el salario básico cada trabajador percibe un sueldo liquido de \$ 378.27 dólares mensuales.

De los datos anteriormente enunciados se define así que el costo total por mano de obra es de \$1806.84 dólares correspondientes a rubros por mano de obra de producción del mes de enero.

4.2.1.6 Ingresos Mensuales por Ventas de Menús

Sea que cada pax tiene un costo de \$2,50 dólares el análisis nos refleja un ingreso semanal de \$2100 dólares por concepto de la venta de 140 almuerzos diarios, el cual se explica a continuación.

Tabla 17.- Ingresos por menú

Semana 1				Semana 2			Semana 3			Semana 4		
Días	N. alm	Precio	Ingreso	N. alm	Precio	Ingreso	N. alm	Precio	Ingreso	N. alm	Precio	Ingreso
Lunes	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00
Martes	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00
Miércoles	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00
Jueves	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00
Viernes	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00
Sábado	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00	140	2,50	350,00
			2100,00			2100,00			2100,00			2100,00

Elaborado: por Cuadrado, W

Tomando en consideración que la venta es de 140 almuerzos fijos por cuanto el restaurante tiene una clientela establecida en el sector en donde funciona ya que es en un barrio céntrico de la ciudad, además que a sus alrededores no se encuentra competencia directa, se establece que los ingresos mensuales ascienden a \$8400 dólares.

Tabla 18.- Ingresos Mensuales

Ingreso Mensual	
Semana 1	2100,00
Semana 2	2100,00
Semana 3	2100,00
Semana 4	2100,00
	8400,00

Elaborado: por Cuadrado, W

4.2.1.7 Repuestos y Suministros

Tabla 19.- Repuestos y suministros mensuales expresados en dólares

Suministros mensuales

Expresado en dólares

N°	MATERIA	Enero 2014
1	Detergente	20,00
2	Desinfectante	10,00
3	Ambiental	15,00
4	Escobas y trapeadores	10,00
5	Otros Suministros de Aseo y Limpieza	10,00
6	Ropa de trabajo	5,00
TOTAL		70,00

Elaborado: por Cuadrado, W

En cuanto a repuestos y suministros tenemos los rubros establecidos por detergente, desinfectante, ambiental, escobas y trapeadores, ropa de trabajo y otros de aseo y limpieza con un total mensual de \$ 70 dólares.

4.2.1.8 Depreciaciones

Tabla 20.- Depreciaciones mensuales expresados en dólares

Depreciaciones

Expresado en dólares

COD.	DESCRIPCION	2014	Mensual
DEP-001	Depr. Maquinaria	235,00	19,58
DEP-003	Depr. Muebles y Enseres	868,00	72,33
DEP-005	Dep. Herramientas	956,45	79,70
DEP-006	VEHICULO	2.920,00	243,33
TOTAL DEPRECIACIONES		4.979,45	414,95

Elaborado: por Cuadrado, W

En cuanto a depreciaciones tenemos los rubros establecidos por depreciaciones de maquinaria, muebles y enseres, herramientas y vehículo con un total mensual de \$ 414.95 dólares. (Para más detalle de depreciaciones ver anexo)

4.2.1.9 Estado de Resultados

Tabla 21.- Estado de resultados para el mes de enero

ESTADO DE RESULTADOS			
DEL 1 AL 31 DE ENERO DE 2014			
	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
	VENTAS BRUTAS	\$ 8.400,00	
(-)	Devolución en ventas	\$ 0,00	
(-)	Descuento en Ventas	\$ 0,00	
(+)	Transporte en Ventas	\$ 0,00	
(=)	VENTAS NETAS		\$ 8.400,00
(-)	Costo de productos elaborados y vendidos		\$ 6.241,20
(=)	UTILIDAD/PÉRDIDA EN COSTO DE PRODUCTOS ELABORADOS Y VENDIDOS		\$ 2.158,80
(-)	GASTOS OPERATIVOS		
	Gastos de Venta		\$ 989,95
	Mano de Obra		
	Arriendo Local	\$ 500,00	
	Depreciaciones	\$ 414,95	
	Repuestos y Suministros	\$ 70,00	
	Publicidad y Propaganda	\$ 5,00	
	Servicios basicos	\$ 0,00	
(-)	Gastos de Administración		\$ 0,00
	Sueldos y salarios	\$ 0,00	
	Repuestos y Suministros		
	Depreciaciones		
	Servicios basicos		
(=)	UTILIDAD EN OPERACIONES		\$ 1.168,85
(+)	INGRESOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(-)	GASTOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(=)	UTILIDAD BRUTA DEL EJERCICIO		\$ 1.168,85
(-)	15% Trabajadores		\$ 175,33
(=)	UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA		\$ 993,52
(-)	IMPUESTO A LA RENTA 22%		\$ 218,57
(=)	UTILIDAD DESPUES DEL IMPUESTO		\$ 774,94

Elaborado: por Cuadrado, W

En base al análisis de los costos y gastos anteriormente enunciados y mediante el estado de resultados aplicados, en donde fijamos los resultados de las ventas netas frente a los costos de producción elaborados y vendidos tenemos un superávit de \$2158.80 dólares; tomando en consideración los gastos operativos tenemos una utilidad del ejercicio de \$1168.85 dólares para el mes de enero.

La repartición de utilidades se realiza en base a la utilidad bruta que representa el 15% y que en unidades monetarias es \$175.33 dólares. De esta manera llegamos a la conclusión de que el establecimiento arroja una utilidad neta de \$993.52 dólares mensuales por la venta de 140 almuerzos diarios. Luego del impuesto a la renta se ha determinado una utilidad de \$774.94 dólares.

4.2.1.10 Punto de Equilibrio

Ingresos	8400,00	
Costos Fijos		
Personal	1806,84	
Costo Fijo (CF)		1.806,84
costos Variable		
Materia Prima	4962,78	
Energía, Agua, Fono.	300,00	
Publicidad y Propaganda	5,00	
TOTAL COSTOS Variables		5267,78
Costo Var. Unitario (CVU)	1,57	
Precio De Venta Unitario (PVU)	2,50	

Tabla 22.- Datos para la determinación del punto de equilibrio

Punto de Equilibrio	$Pe = CF / (PVU - CVU)$
CF:	1.806,84
Cvu:	1,57
Pvu:	2,5
Pe.	1938
Pe Unidades Monetareas	4845,59

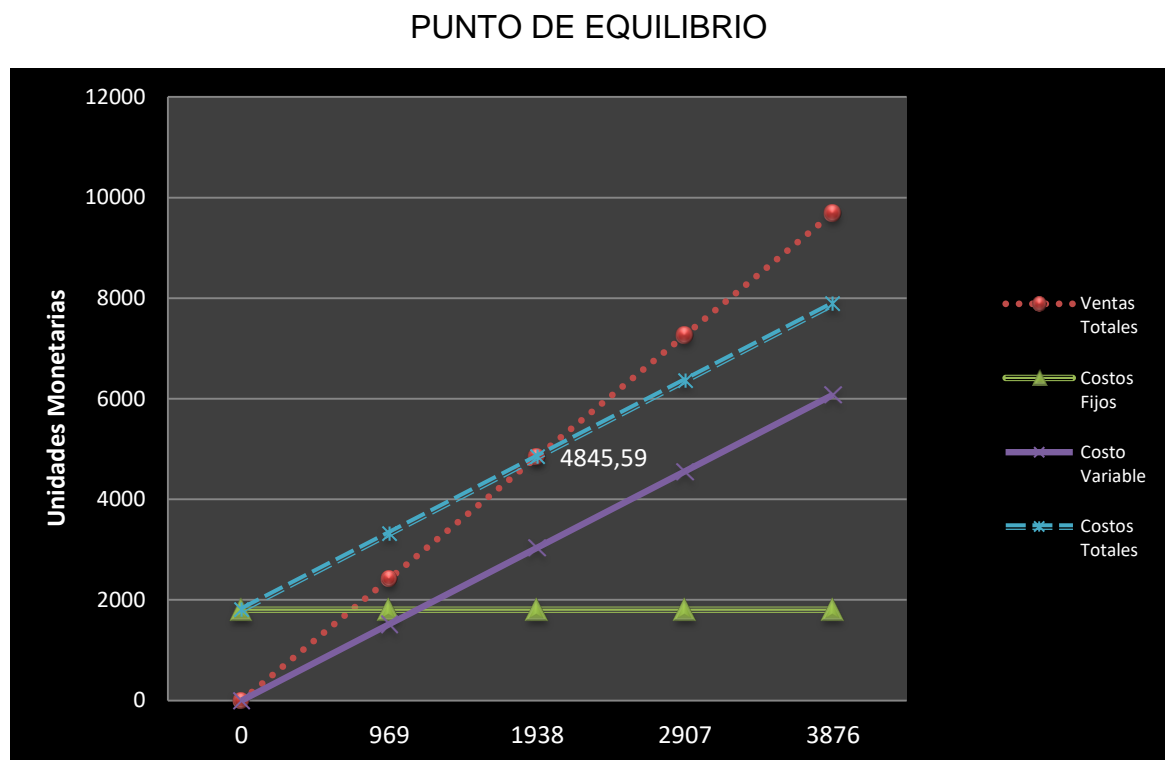
En el cálculo del punto de equilibrio se analizó todos los costos, gastos e ingresos por ventas que se presentan en un periodo de 30 días; por medio del cual se realizó la aplicación de la formula generalizada $Pe = CF / (PVU - CVU)$.

4.2.1.10.1 Interpretación Gráfica de Punto de Equilibrio

Tabla 23.- Interpretación Grafica del punto de equilibrio

Precio Unitario	Cantidad	Ventas Totales	Costos Fijos	Costo Variable Unitario	Costo Variable	Costos Totales
2,50	0	0,00	1.806,84	1,57	0,00	1.806,84
2,50	969	2422,80	1.806,84	1,57	1519,38	3.326,22
2,50	1938	4845,59	1.806,84	1,57	3038,75	4.845,59
2,50	2907	7268,39	1.806,84	1,57	4558,13	6.364,97
2,50	3876	9691,18	1.806,84	1,57	6077,50	7.884,34

Grafico 2.- Interpretación gráfica del punto de equilibrio



Elaborado: por Cuadrado, W

Se llegó a la conclusión de que el Punto de Equilibrio que se buscaba se ubicó en 1938 almuerzos vendidos que en cantidad monetaria representó un P.e. de \$ 4845.59 dólares. Estas cifras son una meta a alcanzar para recuperar la inversión realizada en la adquisición de la materia prima.

4.2.1.10.2 Comprobación Punto de Equilibrio

Mediante la comparación del P.e. se aseguró que la operación no tenga margen de error la cual se presenta de la siguiente manera:

Tabla 24.- Comprobación del punto de equilibrio

Ventas = (PVU x Qpax):	8400,00
(-) CV =(CVU x Qpe.):	5267,78
(-) CF	1806,84
Utilidad Neta	1325,38

Elaborado: por Cuadrado, W

Asumimos así que la diferencia de las ventas menos costos variables, menos costos de fabricación nos representa una utilidad de \$0,00 dólares comprobando así que la interpretación del punto de equilibrio no tiene fallas.

4.2.1.11 Verificación de Hipótesis o Idea a Defender

Mediante la gestión de costos se logró determinar absolutamente todos y cada uno de los costos y gastos que intervienen en la producción y posterior comercialización de los pax.

Se determinó utilidades EXACTAS producidas por el emprendimiento gastronómico “LA HORNILLA” eliminando así la inexactitud de las mismas al término de un periodo de un mes.

Se determinó los costos adicionales incrementados al producto por razones ajenas al proceso de producción de los mismos como son: arriendo, publicidad entre otros.

Dota de información más amplia de los movimientos de costos para establecer políticas de control de los mismos y mejoramiento de procesos de producción para un mayor aprovechamiento de los recursos del emprendimiento gastronómico.

CONCLUSIONES

- Se concluyó que el emprendimiento gastronómico LA HORNILLA no tienen métodos de control de costos en su producción diaria, tales como es el excesivo desperdicio en la producción; y que, sumado a la imprecisión al determinar los costos por pax empeora el panorama y limita las opciones para ejercer una actividad gastronómica satisfactoria para sus propietarios.
- Así mismo se concluye que, el emprendimiento maneja precios de venta al público, basándose en la competencia, y no en los controles de costos de sus propias producciones y menús, acarreando con esto márgenes de ganancia bajos, selección de proveedores erróneas, procesos de adquisición inadecuados, almacenamiento de insumos sin control, inexistencia de métodos contables de control de costos; en fin, un total o parcial desconocimiento en el ejercicio de administración del negocio.
- Mediante la aplicación de la investigación se identificó, que es deficiente el manejo de costos de alimentos y bebidas en el emprendimiento gastronómico LA HORNILLA al no contar con una guía de tratamiento de actividades y sus procesos en cuanto a gestión del costo.

RECOMENDACIONES

- Implementar un control de entradas y salidas de materia prima en stock; además del establecimiento de políticas de gestión de costos basado en el precio de venta y adicionalmente la determinación de políticas de control en la utilización de la materia prima dentro del proceso de transformación a los productos terminados con el fin de reducir los desperdicios de los materiales dentro de esta área.
- Analizar minuciosamente los costos producidos por el emprendimiento en la totalidad de sus áreas productivas, a partir de estos determinar los costos que intervienen en para la elaboración de los pax producidos y proceder a la determinación de un precio de venta al público tomando en cuenta un porcentaje de utilidad que cubra con las necesidades del emprendimiento y consecuentemente otorgue beneficios al mismo.
- Elaborar y consolidar la utilización de productos enganche y la implementación de servicios adicionales a los actualmente ofertados; estos servicios podrían ser la implementación de desayunos, platos a la carta, meriendas, platillos tradicionales, buffet, organización de eventos, convenios alimenticios con instituciones, ofertar el local del emprendimiento para la realización de eventos privados como fiestas infantiles u otros similares, entre otros servicios.

BIBLIOGRAFÍA

AMAT, O. Y SOLDEVILA, P. (2002). *Contabilidad y gestión de costes*. España: Ediciones Gestión 2000.

BLANCO, F. (2003). *Contabilidad de costes y análisis de gestión para las decisiones estratégicas*. España: Ediciones Deusto.

CERVERA, M. Y ROMÁN, J. (1996). *Introducción a la contabilidad*. Madrid: Centro de Estudios Financieros.

CUEVAS, F. (2003). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México, DF: Editorial Limusa S.A. de C.V.

HORNGREN, C. Y FOSTER, G. (1991). *Contabilidad de costos*. Estado de México, México: Editorial Prentice-Hall Hispanoamérica, S.A..

POLIMENI, FABOZZI, ADELBERG. (1999). *Contabilidad de Costos. 3ª Edición*. México: McGraw-Hill.

RODRÍGUEZ VERA R. (2008). *Costos Aplicados a Hoteles y Restaurantes. 3ª Edición*. Colombia: Eco Ediciones.

TEMPRÁ, J. Y SOLDEVILA, P. (2000) *Calculo de los costes de productos, servicios, clientes y departamentos*. Barcelona: Edición Gestión.

ZAPATA SÁNCHEZ P. (2005). *Contabilidad General. 5ª. Edición*. México: McGraw-Hill.

ANEXOS

Anexo 1.- Operacionalización de Variables

VARIABLES		INDICADORES	ESCALA
Componentes	Del	PRECIOS DE VENTA	<ul style="list-style-type: none"> • de \$1.00 a \$2.00 • de \$2.01 a \$ 3.00 • de \$ 3.01 a \$ 5.00 • de \$ 5.01 a \$ 8.00 • > de \$ 8.00
Precio De Venta		COSTO	<ul style="list-style-type: none"> • \$\$ (costo) de adquisición de la materia prima directa. • \$\$ costo por desperdicios y mermas. • \$\$ costo de Mano de Obra por empleado.
		GASTO	<ul style="list-style-type: none"> • \$ en gastos administrativos • \$ en gastos financieros • \$ en gastos de venta
		% UTILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • % de utilidad bruta • % de utilidad neta • % legal del beneficio de las utilidades para empleados
		IMPUESTOS FISCALES	<ul style="list-style-type: none"> • % legal del beneficio de las utilidades para los dueños
			<ul style="list-style-type: none"> • \$\$ por pagar por impuestos: <ul style="list-style-type: none"> ○ I.V.A. - R.I.S.E. ○ Renta

Anexo 2.- Realidad de Materia Prima

ANALISIS DE LA REALIDAD DE LA MATERIA PRIMA					
PERIODO ENERO 2014					
CARNES					PRECIO
CODIGO	DETALLES	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
CAR-001	Carne de res	gr	450	1,30	0,003
CAR-002	Carne de borrego	gr	450	2,20	0,005
CAR-003	Carne de chanco	gr	450	1,70	0,004
CAR-004	Carne molida	gr	450	1,50	0,003
CAR-005	Chuleta de chanco	gr	450	2,20	0,005
CAR-006	Chuleta de res	gr	450	1,50	0,003
CAR-007	Cuero	gr	450	1,20	0,003
CAR-008	Guatita o librillo	gr	450	1,30	0,003
CAR-009	Hígado de res	gr	450	1,20	0,003
CAR-010	Lomo de chanco	gr	1000	19,73	0,020
CAR-011	Lomo de falda	gr	1000	7,15	0,007
CAR-012	Lomo fino de res	gr	1000	7,70	0,008
CAR-013	Patas de chanco	gr	1000	1,50	0,002
CAR-014	Pulpa de res	gr	450	2,80	0,006
CAR-015	Tocino	gr	1000	13,45	0,013
EMBUTIDOS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
EMB-001	Choricillo	gr	1000	8,40	0,008
EMB-002	Chorizo	gr	1000	8,15	0,008
EMB-003	Jamón	gr	1000	9,00	0,009
EMB-004	Jamonada	gr	1000	9,85	0,010
EMB-005	Mortadela	gr	1000	9,10	0,009
EMB-006	Pepperoni	gr	1000	8,80	0,009

EMB-007	Queso de chanco	gr	1000	6,70	0,007
EMB-008	Salami	gr	1000	10,20	0,010
EMB-009	Salchicha	gr	1000	7,27	0,007
EMB-010	Salchicha especial	gr	1000	8,31	0,008
LACTEOS Y DERIVADOS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
Lac-001	Crema de leche la lechera	gr	200	1,19	0,006
Lac-002	Crema de leche rey crema	gr	200	0,85	0,004
Lac-003	Huevos	Unid.	1	0,12	0,120
Lac-004	Kiosko queso mozzarella	gr	900	7,66	0,009
Lac-005	Kiosko queso ricotta	gr	500	2,36	0,005
Lac-006	La chonta queso fresco	gr	500	3,95	0,008
Lac-007	Leche andina	ml	1000	0,75	0,001
Lac-008	Manjar de leche dulac's	gr	500	1,55	0,003
Lac-009	Mantequilla Klar	gr	250	0,90	0,004
Lac-010	Margarina bonella	gr	250	1,25	0,005
Lac-011	Queso crema reyqueso	gr	250	1,39	0,006
Lac-012	Queso crema toni	gr	250	1,60	0,006
Lac-013	Queso fresco reyqueso	gr	500	3,25	0,007
Lac-014	Queso mozarellakiosko	gr	200	2,00	0,010
Lac-015	Queso parmesano gonzalez	gr	50	1,01	0,020
Lac-016	Yogurt con frutas toni frutilla	ml	1000	2,60	0,003
Lac-017	Yogurt el pinar sabores surtidos	ml	1000	1,95	0,002
Lac-018	Yogurt marcos sabores surtidos	ml	200	0,59	0,003
GRANOS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
GRA 001	Ajonjoli	gr	500	1,54	0,003
GRA 002	Almendras	gr	250	4,63	0,019
GRA 003	Arveja	gr	450	1,00	0,002
GRA 004	Arveja seca	gr	450	0,61	0,001

GRA 005	Arroz conejo viejo	gr	1000	1,12	0,001
GRA 006	Canguil	gr	450	0,60	0,001
GRA 007	Chocho	gr	250	0,75	0,003
GRA 008	Choclo	gr	450	0,80	0,002
GRA 009	Frejol blanco	gr	450	0,80	0,002
GRA 010	Frejol canario	gr	450	1,10	0,002
GRA 011	Frejol rojo	gr	450	1,00	0,002
GRA 012	Garbanzo	gr	500	1,91	0,004
GRA 013	Haba con cascara	gr	1000	2,00	0,002
GRA 014	Lenteja	gr	450	0,75	0,002
GRA 015	Maní	gr	450	1,50	0,003
GRA 016	Mellico blanco	gr	450	0,80	0,002
GRA 017	Mellico rojo	gr	450	0,80	0,002
GRA 018	Morocho	gr	450	0,60	0,001
GRA 019	Mote cocinado	gr	450	0,50	0,001
GRA 020	Nuez Moscada	gr	200	1,50	0,008
GRA 021	Nuez pelada	gr	200	0,99	0,005
GRA 022	Pasas	gr	500	1,50	0,003
GRA 023	Quinua	gr	450	0,90	0,002
GRA 024	Soya	gr	450	1,00	0,002
GRA 025	Tostado	gr	450	1,00	0,002
GASEOSAS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
GS001	Coca-cola	ml.	410	0,50	0,001
GS002	Cerveza	ml.	750	1,00	0,001
GS003	Fioravanti	ml.	410	0,50	0,001
GS004	Manzana	ml.	400	0,40	0,001
GS005	Pepsi	ml.	400	0,40	0,001
GS006	Pepsi	ml	250	0,35	0,001
GS007	Sprite	ml.	410	0,50	0,001
GS008	Sprite	ml	250	0,35	0,001
GS009	Tropical	ml.	400	0,50	0,001
AGUA MINERAL					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE

A001	vivant	ml.	500	0,35	0,001
A005	tesalia	ml.	500	0,30	0,001
PESCADOS Y MARISCOS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
PYM001	Albacora	gr	450	2,50	0,006
PYM002	Almeja	unidad	50	2,00	0,040
PYM003	Atún	gr	450	1,50	0,003
PYM004	Bagre	gr	450	1,50	0,003
PYM005	Calamar	gr	450	2,00	0,004
PYM006	Camarón	gr	450	2,85	0,006
PYM007	Cangrejos	unidad	12	7,00	0,583
PYM008	Caritas	gr	450	1,50	0,003
PYM009	Concha	unidad	25	3,50	0,140
PYM010	Corvina	gr	450	2,50	0,006
PYM011	Dorado	gr	450	2,50	0,006
PYM012	Langosta	unidad	1	7,00	7,000
PYM013	Langostino	gr	450	5,00	0,011
PYM014	Mejillón	unidad	30	2,00	0,067
PYM015	Pargo	gr	450	2,50	0,006
PYM016	Picudo	gr	450	2,50	0,006
PYM017	Rayado	gr	450	2,00	0,004
PYM018	Tilapia	gr	450	1,50	0,003
PYM019	Trucha	gr	450	2,50	0,006
VINOS					
CONCHA Y TORO					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
VIN-001	Vino Ch. C Y T Frontera Chardonnay	ml.	750	9	0,012
VIN-002	Vino Ch. C y T Reservado Chardonnay	ml.	750	8	0,011
VIN-003	Vino Ch. C y T Reservado Sauv.	ml.	750	8	0,011
VINOS TINTOS					PRECIO
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE

VIN-001	Vino Ch. C y T Casillero del Diablo	ml.	750	13	0,017
VIN-002	Vino Ch. C Y T Casillero Del Diablo	ml.	750	20	0,027
VIN-003	Vino Tinto Sangria	ml.	750	3,5	0,005
VINOS BLANCOS					PRECIO
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
VIN-001	Vino Ch. Clos de Pirque Blanco	ml.	1000	5	0,005
LICORES					PRECIO
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
LIC-001	Brandy	ml.	750	13	0,017
LIC-002	Coñac	ml.	751	15	0,020
LIC-003	Ron San Miguel Oro	ml.	752	7,5	0,010
LIC-004	Ron San Miguel Plata	ml.	753	7,5	0,010
LIC-005	Vodka Ruskaya	ml.	753	9,5	0,013
LIC-006	WiskyGrandt´s	ml.	754	18	0,024
DESPENSA					PRECIO
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
DES-001	Aceite de oliva	ml	1000	4,25	0,004
DES-002	Aceite girasol	ml	1000	3,25	0,003
DES-003	Ají "SNOB"	gr	170	1,38	0,008
DES-004	Aliño "ILE"	gr	500	1,30	0,003
DES-005	Atún en aceite	gr	80	0,55	0,007
DES-006	Atún en agua	gr	80	0,77	0,010
DES-007	Atún Van Camp's Lomitos en Aceite	gr	184	1,80	0,010
DES-008	Café nescafe	gr	200	7,00	0,035
DES-009	Champiñones enteros	gr	400	2,28	0,006
DES-012	Coco rallado	gr	100	1,06	0,011
DES-013	Crema chantilly	gr	100	0,94	0,009
DES-014	CUBOS MAGGI	gr	35	0,25	0,007
DES-015	Durazno en lata los andes	gr	500	2,00	0,004
DES-016	Esencia de Vainilla	ml	100	0,55	0,006
DES-017	Fideos Tallarín oriental	gr	400	1,20	0,003
DES-018	Galletas maría	gr	170	0,72	0,004

DES-019	Gelatina sin sabor	gr	100	0,60	0,006
DES-020	Grageas	gr	1000	1,10	0,001
DES-021	Leche condensa la lechera	gr	400	2,80	0,007
DES-023	Leche evaporada la lechera	gr	220	1,70	0,008
DES-024	Mayonesa Gustadina	gr	200	1,20	0,006
DES-025	Mermelada Gustadia	gr	200	0,95	0,005
DES-026	Pasta de achiote	gr	230	1,81	0,008
DES-027	Pasta de tomate	gr	120	0,66	0,006
DES-028	Pimienta dulce	gr	25	0,10	0,004
DES-029	Salsa de soya Gustadina	ml	100	0,70	0,007
DES-030	Salsa de tomate	gr	200	0,80	0,004
DES-031	Sardinas Real	gr	156	0,68	0,004
DES-034	Vinagre blanco Guayas	ml	500	0,90	0,002
ENLATADOS Y ENVASADOS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
EE-001	Aceite alesolfda	ml	1000	2,49	0,002
EE-003	Aceite achiote la favorita	ml	500	1,99	0,004
EE-005	Aceite favorita	ml	1000	2,69	0,003
EE-007	Achiote condimensa botella	ml	350	1,35	0,004
EE-009	Aji para seco	gr	50	0,45	0,009
EE-011	Anís estrellado el sabor	gr	10	0,30	0,030
EE-013	Apanadurabimbo	gr	250	0,50	0,002
EE-015	Arroz de cebada maquita	gr	500	0,89	0,002
EE-017	Arroz super extra viejo	gr	2000	2,65	0,001
EE-019	atún isabel lomititos en aceite	gr	175	1,40	0,008
EE-021	Atún isabel lomititos en aceite 3und	gr	80	2,19	0,027
EE-023	Atún real lomititos en aceite	gr	180	1,39	0,008
EE-025	Atún van lomititos en aceite mini	gr	80	0,75	0,009
EE-027	Avena quaker	gr	500	0,95	0,002
EE-029	Avena ya	gr	500	0,85	0,002
EE-031	Azucar morena	gr	2000	1,95	0,001
EE-033	Azucar Valdez	gr	2000	2,00	0,001
EE-035	Azúcar pulverizada la reposterita	gr	250	0,79	0,003
EE-037	Canela en rama condimensa	gr	10	0,30	0,030

EE-039	Canela molida el sabor	gr	50	0,99	0,020
EE-041	Champiñones enteros snob lata	gr	400	2,75	0,007
EE-043	Champiñones rebanados snob lata	gr	400	2,09	0,005
EE-045	Chantilly royal	gr	100	1,39	0,014
EE-047	Chimichurri ilepet	gr	500	1,59	0,003
EE-049	Chocolate en polvo ricacao	gr	170	0,90	0,005
EE-051	Chocolate en polvo universal	gr	170	0,99	0,006
EE-053	Chocolate semidulce para reposteria	gr	100	0,80	0,008
EE-055	Comino ile sobre	gr	50	0,55	0,011
EE-057	Comino molido el sabor	gr	150	2,29	0,015
EE-059	Crema chantilly chantypacktetrapack	ml	1000	4,40	0,004
EE-061	Crema de leche la lechera tetra pack	ml	1000	4,49	0,004
EE-063	Crema de leche	ml	500	1,50	0,003
EE-065	Duraznos los andes	gr	850	2,19	0,003
EE-067	Esencia de vainilla superfino	gr	120	0,83	0,007
EE-069	Fideo cayambe	gr	400	0,65	0,002
EE-071	Fideo cayambe espagueti	gr	200	0,33	0,002
EE-073	Fideo toscana corbata	gr	400	0,67	0,002
EE-075	Fideos amancay canastas	gr	200	0,45	0,002
EE-077	Fideos amancay pluma chica	gr	200	0,45	0,002
EE-079	Fideos oriental chino tallarín	gr	200	0,79	0,004
EE-081	Fideos oriental chino tallarín	gr	400	1,49	0,004
EE-083	Flan royal manjar	gr	80	1,49	0,019
EE-085	Flan royal vainilla	gr	80	1,49	0,019
EE-087	Frejol bayo bolón multiahorro	gr	500	1,59	0,003
EE-089	Frejol bayo la costeña lata	gr	400	1,29	0,003
EE-091	Frejol canario maquita	gr	500	1,55	0,003
EE-093	Frejol canario multiahorro	gr	500	1,59	0,003
EE-095	Frejol negro el sabor	gr	500	1,10	0,002
EE-097	Frejol negro la costeña lata	gr	400	1,29	0,003
EE-099	Frejol panamito multiahorro	gr	500	0,99	0,002
EE-101	Gelatina capry sabores surtidos	gr	500	1,89	0,004
EE-103	Gelatina gel hada frambuesa	gr	500	2,39	0,005
EE-105	Gelatina gel hada sin sabor	gr	30	0,89	0,030
EE-107	Gelatina royal cereza	gr	225	1,79	0,008

EE-109	Gelatina royal con flan gratis	gr	450	3,01	0,007
EE-111	Gelatina royal pina	gr	450	2,93	0,007
EE-113	Harina de haba	gr	450	0,99	0,002
EE-115	Harina de maíz precocida oriental	gr	500	0,75	0,002
EE-117	Harina de plátano banarey	gr	200	0,65	0,003
EE-119	Harina de plátano oriental	gr	1000	0,66	0,001
EE-121	Harina de trigo toscana	gr	1000	1,69	0,002
EE-123	Harina de trigo ya	gr	1000	2,65	0,003
EE-125	Hierbas aromáticas 3sabores	unid	30	1,09	0,036
EE-127	Hierbas aromáticas ile horchata	unid	25	1,06	0,042
EE-129	Hongos el sabor	gr	30	0,65	0,022
EE-131	Laurel en hojas el sabor	gr	10	0,20	0,020
EE-133	Leche condensada la lechera	gr	397	2,29	0,006
EE-135	Levadura activa seca la reposterita	gr	175	1,49	0,009
EE-137	Machica maquita	gr	500	0,65	0,001
EE-139	Maicena iris	gr	400	1,49	0,004
EE-141	Maicena oriental	gr	400	0,99	0,002
EE-143	Maní en pasta condimensafda	gr	200	1,49	0,007
EE-145	Manteca tres chanchitos funda	gr	1000	2,39	0,002
EE-147	Manteca tres chanchitos funda	gr	500	1,23	0,002
EE-149	Manteca tres corona balde	gr	3000	7,69	0,003
EE-151	Mantequilla miraflores	gr	100	1,19	0,012
EE-153	Margarina bonella	gr	1000	3,99	0,004
EE-155	Margarina girasol	gr	500	1,97	0,004
EE-157	Mayonesa maggi frasco de vidrio	gr	200	1,85	0,009
EE-159	Mermelada guayas 3 sabores vaso	gr	300	1,39	0,005
EE-161	Miel de abeja la abejita	gr	320	3,69	0,012
EE-163	Morocho partido la pradera	gr	500	0,98	0,002
EE-165	Mostaza los andes skuisi	gr	370	1,52	0,004
EE-167	Nueces peladas multiahorro	gr	200	4,59	0,023
EE-169	Orégano el sabor tipo premiun	gr	50	0,69	0,014
EE-171	Orégano en hojas saboreando	gr	20	0,35	0,018
EE-173	Pan bimbo molde	gr	500	1,30	0,003
EE-175	Pan integral bimbo molde	gr	500	1,35	0,003
EE-177	Pan supan molde blanco	gr	500	1,39	0,003

EE-179	Pan supan integral molde	gr	700	1,75	0,003
EE-181	Panela en polvo f c	gr	500	0,69	0,001
EE-183	Panela en polvo valdez	gr	1000	1,89	0,002
EE-185	Pasas multiahorro	gr	500	2,59	0,005
EE-187	Pasta de achiote ile	gr	230	1,83	0,008
EE-189	Pasta de ajo ile botella pet	gr	500	1,73	0,003
EE-191	Pasta de mani dorita doypack	gr	100	0,80	0,008
EE-193	Pimienta ile sobre dulce	gr	20	0,44	0,022
EE-195	Pimienta molida ile	gr	50	0,55	0,011
EE-197	Polvo de hornear	gr	100	1,00	0,010
EE-199	Sal multiahorro yodada fluorada	gr	2000	0,39	0,000
EE-201	Sal pacifico yodada fluorada	gr	2000	0,30	0,000
EE-203	Salsa china oriental	ml	100	0,83	0,008
EE-205	Salsa china oriental	gr	220	1,25	0,006
EE-207	Salsa de tomate gustadina	gr	400	1,14	0,003
EE-209	Salsa de tomate los andes	gr	1000	2,99	0,003
EE-211	Sardinas isabel tomate tinapa	gr	156	0,69	0,004
EE-213	Sardinas real tomate tinapa	gr	156	0,79	0,005
EE-215	Sardinas real tomate oval	gr	425	1,35	0,003
EE-217	Torta royal vainilla / naranja / chocolate	gr	500	2,99	0,006
EE-219	Vinagre blanco san jorge	ml	500	0,95	0,002
EE-221	Vinagre condimensa botella	gr	550	0,55	0,001
EE-223	Vinagre snob botella balsamico	ml	500	4,33	0,009
EE-225	Vitasoya oriental	gr	200	0,66	0,003
FRUTAS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
FRU-001	Babaco	Unidades	1	1,09	1,090
FRU-002	Banano	Unidades	1	0,05	0,050
FRU-003	Chirimoya	Unidades	1	1,83	1,830
FRU-004	Coco	Unidades	1	0,80	0,800
FRU-005	Durazno	Unidades	1	0,18	0,180
FRU-006	Fresas	gr	450	0,80	0,002
FRU-007	Guineo	Unidades	1	0,05	0,050
FRU-008	Granadilla	Unidades	1	0,18	0,180

FRU-009	Guanábana	gr	1000	1,50	0,002
FRU-010	Guayaba	Unidades	1	0,15	0,150
FRU-011	Kiwi	Unidades	1	0,10	0,100
FRU-012	Limón Real	Unidades	1	0,10	0,100
FRU-013	Limón Sutil	Unidades	1	0,05	0,050
FRU-014	Mandarina	Unidades	1	0,05	0,050
FRU-015	Mango	Unidades	1	1,00	1,000
FRU-016	Manzana Roja	Unidades	1	0,20	0,200
FRU-017	Manzana Verde	Unidades	1	0,20	0,200
FRU-018	Maracuyá	Unidades	1	0,15	0,150
FRU-019	Melón	Unidades	1	1,00	1,000
FRU-020	Mora	gr	450	1,35	0,003
FRU-021	Naranja chilena	Unidades	1	0,35	0,350
FRU-022	Naranjas	Unidades	1	0,10	0,100
FRU-023	Naranjilla	Unidades	1	0,05	0,050
FRU-024	Papaya Grande	Unidades	1	2,00	2,000
FRU-025	Papaya Pequeña	Unidades	1	0,50	0,500
FRU-026	Pepino dulce	Unidades	1	0,12	0,120
FRU-027	Pera	Unidades	1	0,20	0,200
FRU-028	Piña	Unidades	1	0,50	0,500
FRU-029	Sandía	Unidades	1	3,50	3,500
FRU-030	Taxo	Unidades	1	0,05	0,050
FRU-031	Tomate de árbol	Unidades	1	0,10	0,100
FRU-032	Toronja	Unidades	1	0,10	0,100
FRU-033	Uva Negra	gr	450	1,00	0,002
FRU-034	Uva Roja	gr	450	1,40	0,003
FRU-035	Uva Verde	gr	450	1,40	0,003
FRU-036	Zapote	Unidades	1	0,20	0,200
VERDURAS					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
VER-001	Acelga	gr	450	0,25	0,001
VER-002	Aguacate	Unidades	1	0,40	0,400
VER-003	Ají	gr	450	0,10	0,000
VER-004	Ajo	gr	450	0,50	0,001

VER-005	Albaca	gr	450	0,05	0,000
VER-006	Alfalfa	gr	450	0,10	0,000
VER-007	Apio	gr	450	0,25	0,001
VER-008	Berro	gr	450	0,15	0,000
VER-009	Brócoli	Unidades	1	0,25	0,250
VER-010	Cebolla Blanca	Unidades	1	0,05	0,050
VER-011	Cebolla Paiteña	gr	450	0,75	0,002
VER-012	Cebolla Perla	gr	450	0,75	0,002
VER-013	Cilantro	gr	450	0,25	0,001
VER-014	Col Morada	Unidades	1	0,50	0,500
VER-015	Col	Unidades	1	0,50	0,500
VER-016	Col Hojas	Unidades	1	0,03	0,030
VER-017	Coliflor	Unidades	1	0,50	0,500
VER-018	Espinaca	gr	450	0,50	0,001
VER-019	Lechuga Crespa	Unidades	1	0,50	0,500
VER-020	Lechuga	Unidades	1	0,30	0,300
VER-021	Maduro	Unidades	1	0,10	0,100
VER-022	Mellico Blanco	gr	450	0,50	0,001
VER-023	Mellico	gr	450	0,40	0,001
VER-024	Papa Frid	gr	450	0,25	0,001
VER-025	Papa Gabriela	gr	450	0,30	0,001
VER-026	Papa Nabo	Unidades	1	0,15	0,150
VER-027	Papa Rosita	gr	450	0,20	0,000
VER-028	Papa Semi Uvilla	gr	450	0,15	0,000
VER-029	Pepinillos	Unidades	1	0,18	0,180
VER-030	Perejil	gr	450	0,30	0,001
VER-031	Pimiento Amarillo	Unidades	1	0,10	0,100
VER-032	Pimiento Rojo	Unidades	1	0,10	0,100
VER-033	Pimiento verde	Unidades	1	0,10	0,100
VER-034	Rábano	gr	450	0,25	0,001
VER-035	Remolacha	gr	450	0,20	0,000
VER-036	Zambo	Unidades	1	0,50	0,500
VER-037	Suquini	Unidades	1	0,20	0,200
VER-038	Tomate de Carne	Unidades	1	0,10	0,100
VER-039	Tomate Cherry	gr	450	1,5	0,003

VER-040	Tomillo	gr	100	0,40	0,004
VER-041	Laurel en hojas	unidades	50	0,20	0,004
VER-042	Vainita	Libras	1	0,50	0,500
VER-043	Verde Barraganete	Unidades	1	0,15	0,150
VER-044	Verdura	gr	450	0,40	0,001
VER-045	Yuca	gr	450	0,50	0,001
VER-046	Zanahoria	gr	450	0,50	0,001
VER-047	Zanahoria Blanca	gr	450	0,40	0,001
VER-048	Zapallo	Unidades	1	1,00	1,000
AVES Y CAZA					PRECIO
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	UNID BASE
AyC-001	Alas de pollo	gr	900	2,6	0,003
AyC-002	Codorniz	gr	450	3,0	0,007
AyC-003	Conejo entero	gr	1000	10,0	0,010
AyC-004	Conejo pelado	gr	1000	13,0	0,013
AyC-005	Cuy entero	gr	1000	8,0	0,008
AyC-006	Cuy pelado	gr	1000	9,0	0,009
AyC-007	Espalditas de pollo	gr	450	2,0	0,004
AyC-008	Filete de muslo	gr	450	3,8	0,008
AyC-009	Filete de pechuga	gr	2000	8,0	0,004
AyC-010	Gallina de campo	gr	4000	13,6	0,003
AyC-011	Hígado	gr	450	1,1	0,002
AyC-012	Menudencia	gr	1000	1,4	0,001
AyC-013	Mister pollo entero	gr	1800	5,3	0,003
AyC-014	Molleja	gr	450	1,5	0,003
AyC-015	Muslos de pollo	gr	900	3,8	0,004
AyC-016	Pechuga de pollo	gr	450	1,4	0,003
AyC-017	Piernas de pollo	gr	1000	3,3	0,003
AyC-018	Pollo	gr	2000	6,7	0,003
AyC-019	Pollo entero limpio	gr	2000	5,8	0,003
AyC-020	Pollo de mercado	gr	3000	8,6	0,003

Elaborado: por Cuadrado, W

El presente anexo determina una lista de productos de materia prima utilizados en la preparación de los platillos presentados como menú.

Para la determinación de estos se realizó un estudio de campo, determinando los precios de los productos en tres ocasiones en el periodo de un mes.

Llegada a la información se ha determinado un precio estándar tomando las tres variables y enfocándolas en una media. Para mayor precisión de los costos y determinando el movimiento del mercado. Para mejor utilización de los mismos y precisión en ellos.

Anexo 3.- Recetas Estándar

Anexo 3.- Recetas Estándar

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:		Sopa de Arroz de Cebada		Nº Receta: 01	
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / base.	C.Total
Arros de cebada	150	gr	Lavado	0,002	0,27
Costilla de cerdo	300	gr	Cortado en trozos	0,004	1,13
Papas	200	gr	Cortado en trozos	0,001	0,11
Ajo	10	unid	Machacado	0,001	0,01
Cebolla blanca	0,5	unid	Picado finamente	0,050	0,03
Hoja de col	1	unid	En trozos	0,030	0,03
Cilantro	25	gr	Picado finamente	0,001	0,01
Achiote	25	ml		0,003	0,07
Comino	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	1,66
				5% Varios	0,08
				C. Total Rec. Estd.	1,74
				C. por Pax	0,44
				30% Margen Utilid.	0,13
				P.V.P por pax	0,57

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Sancocho de res			Nº Receta: 21	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / base.	C.Total
Costilla de res	300	gr	Cortada en trozos	0,003	0,867
Choclo	1	unid	Cortado en rodajas	0,002	0,002
Yuca mediana	60	unid	Cortada en trozos	0,001	0,067
Zanahoria	50	gr	Corte brunoisse med	0,001	0,056
Cebolla paiteña	60	unid	Cortada finamente	0,002	0,100
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Arveja	100	gr		0,002	0,222
verde barraganete	1	unid	Cortado en trozos	0,150	0,150
Aceite	50	ml		0,003	0,135
Sal	a/g	gr			
Pimeinta	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	1,61
				5% Varios	0,08
				C. Total Rec. Estd.	1,69
				C. por Pax	0,42
				30% Margen Utild.	0,13
				P.V.P por pax	0,55

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Pollo al Curry			Nº Receta: 02	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
pechuga de pollo	400	gr	En cubos medianos	0,003	1,244
Cebolla colorada	70	gr	Corte Brunoisse	0,002	0,117
Curry en Polvo	a/g	gr			
Crema de leche	100	ml		0,004	0,425
Aceite	50	ml		0,003	0,135
Observación:				C. Variable	1,92
				5% Varios	0,10
				C. Total Rec. Estd.	2,02
				C. por Pax	0,50
				30% Margen Utild.	0,15
				P.V.P por pax	0,66

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Encocado de pescado			Nº Receta: 22	
Nº Pax:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Un. / Lib.	C.Total
Corvina	300	gr	Cortado en trozos	0,006	1,667
Limon sutil	1	unid	Extraido el jugo	0,050	0,050
Naranja	0,5	unid	Extraido el jugo	0,100	0,050
Ajo	10	gr	Machacado	0,001	0,011
Comino en polvo	a/g	gr			
Sal y Pimienta	a/g	gr			
Aceite	25	ml		0,003	0,067
Cebolla perla	80	gr	Picado finamente	0,002	0,133
Pimeinto verde	1	unid	Brunoise mediano	0,100	0,100
Tomate de carne	0,5	unid	sin piel picado	0,100	0,050
Jugo de coco	1	unid	Rayado y licuado	0,800	0,800
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Observación:				C. Variable	2,94
				5% Varios	0,15
				C. Total Rec. Estd.	3,08
				C. por Pax	0,62
				30% Margen Utilid.	0,19
				P.V.P por pax	0,80

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Res a la Pimienta con guarnición			Nº Receta: 03	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Un. / Lib.	C.Total
Carne de res	300	gr		0,003	0,87
Pimienta en grano	a/g	gr			
Manteca	30	gr		0,002	0,07
Harina	30	gr		0,003	0,08
Aceite de oliva	50	ml		0,003	0,13
Vino Tinto	60	ml		0,005	0,28
Tomillo	10	gr		0,004	0,04
Pimienta molida	a/g	gr			
GUARNICION					
Papas chauchas	200	gr		0,001	0,13
Tocino	15	gr		0,013	0,20
Crema de leche	100	ml		0,003	0,30
Nuez Moscada	10	gr		0,008	0,08
Tomate cherry	20	gr		0,003	0,07
Queso rayado	30	gr		0,007	0,20
Harina	15	gr		0,003	0,04
sal y pimienta	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	2,48
Una variante de la papa chaucha para dar un toque vivo es usar vainitas en su punto.				5% Varios	0,12
				C. Total Rec. Estd.	2,61
				C. por Pax	0,65
				30% Margen Utilid.	0,20
				P.V.P por pax	0,85

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Carne al jugo			Nº Receta: 23	
Nº Pax:	6				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de res	600	gr		0,003	1,733
Zanahoria	90	gr		0,001	0,100
Cebolla grande	1	unid		0,002	0,002
Ajo	2	unid		0,001	0,002
Pimiento verde	1	unid		0,100	0,100
Sal	a/g	gr			
Pimeinta	a/g	gr			
Laurel	1	hoja		0,004	0,004
Tomillo	1	hoja		0,004	0,004
Vino tinto	100	cc		0,005	0,467
Vinagre	50	cc		0,002	0,090
Aceite	40	cc		0,003	0,108
Caldo base de carne	1	ltr			
Harina	20	gr		0,003	0,053
Observación:				C. Variable	2,66
Servimos con una porcion de arroz o papas fritas.				5% Varios	0,13
				C. Total Rec. Estd.	2,80
				C. por Pax	0,47
				30% Margen Utilid.	0,14
				P.V.P por pax	0,61

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Avena con naranjilla			Nº Receta: 04	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,002	0,17
Naranjilla	2	unid		0,050	0,10
Azucar	80	gr		0,001	0,08
Canela	2	gr		0,030	0,06
Observación:				C. Variable	0,41
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,43
				C. por Pax	0,11
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,14

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Torta de guineo			Nº Receta: 24	
Nº Pax:	12				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Margarina	83	gr		0,004	0,331
Azucar en polvo	125	gr		0,003	0,395
Huevos	2	unid		0,120	0,240
Esencia de vainilla	15	cc		0,006	0,083
Harina	220	gr		0,003	0,583
Polvo de hornear	20	gr		0,010	0,200
Sal	2	gr			
Guineo	5	unid		0,050	0,250
Leche	50	cc		0,001	0,038
Nuez picada	62	gr		0,005	0,307
Observación:				C. Variable	2,43
				5% Varios	0,12
				C. Total Rec. Estd.	2,55
				C. por Pax	0,21
				30% Margen Utilid.	0,06
				P.V.P por pax	0,28

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Biscochuelo (base de torta)			Nº Receta: 05	
Nº Pax:	10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Azucar granulada	140	gr		0,001	0,14
Harina en polvo	140	gr		0,003	0,37
Huevos	4	unid		0,120	0,48
sal	2	gr			
Observación:				C. Variable	0,99
La sal que se le agregar a las claras es para hacer que estén más estable al momento de batirlas y que suban con mayor facilidad.				5% Varios	0,05
				C. Total Rec. Estd.	1,04
Para bizcochos más grandes la proporción de harina y azúcar que deben por cada huevo es de 30 a 40 gramos por cada uno.				C. por Pax	0,10
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,14

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Avena con guayaba			Nº Receta: 25	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,002	0,190
Guayaba	1	unid		0,15	0,150
Azucar	80	gr		0,001	0,080
Canela	0,05	gr		0,03	0,002
Observación:				C. Variable	0,42
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,44
				C. por Pax	0,11
				30% Margen Util.	0,03
				P.V.P por pax	0,14

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Menestra de lenteja			Nº Receta: 06	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Lenteja	250	gr	Remojada	0,002	0,417
Cebolla colorada	80	gr	Corte Bronoise fino	0,002	0,133
Culantro	10	gr	Picado finamente	0,001	0,006
Cebolla Blanca	0,5	unid	En trozos	0,050	0,025
Tomate Riñon	0,5	unid	Concase	0,100	0,050
Sal y Pimienta	a/g	gr			
Ajo	15	gr	Machacado	0,001	0,017
Platano verde	0,5	unid	Licuada	0,150	0,075
Achiote	20	ml		0,004	0,077
Laurel	1	unid	Hojas	0,004	0,004
Comino	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,80
				5% Varios	0,04
				C. Total Rec. Estd.	0,84
				C. por Pax	0,21
				30% Margen Util.	0,06
				P.V.P por pax	0,27

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Sopa de quinua			Nº Receta: 26	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Quinua	175	gr		0,002	0,350
Carne de cerdo	300	gr		0,004	1,133
Achiote	20	cc		0,004	0,077
Cebolla blanca	0,5	unid	Picada finamente	0,050	0,025
Ajo	10	gr	Machacado	0,001	0,011
Papas	150	unid	Cortadas en cubos	0,001	0,100
Hojas de Col	1	hojas	Cortadas en trozos	0,030	0,030
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Observación:				C. Variable	1,73
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,82
				C. por Pax	0,46
				30% Margen Utilid.	0,14
				P.V.P por pax	0,59

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Cerdo a la Cerveza			Nº Receta: 07	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de Cerdo	300	gr		0,005	1,47
Cerveza	200	cc		0,001	0,27
Cebolla Colorada	80	gr	Picado finamente	0,002	0,13
Pimienta blanca	a/g	gr			
Ajo	10	gr		0,001	0,01
Aceite	40	cc		0,003	0,11
Sal	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Harina	10	gr		0,003	0,03
Mantequilla	10	gr		0,004	0,04
Papas	225	gr	En cubos medianos	0,001	0,15
Culantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,01
Observación:				C. Variable	2,21
				5% Varios	0,11
				C. Total Rec. Estd.	2,32
				C. por Pax	0,58
				30% Margen Utilid.	0,17
				P.V.P por pax	0,75

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Pollo al horno			Nº Receta: 27	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Piernas de Pollo	450	gr	Limpias y lavadas	0,003	1,46
Mostaza	50	gr		0,004	0,21
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Ajo	50	gr	Machacados	0,001	0,06
Cebolla colorada	90	gr	Corte dados	0,002	0,15
Perejil	10	gr		0,001	0,01
Observación:				C. Variable	1,88
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,97
				C. por Pax	0,49
				30% Margen Utilid.	0,15
				P.V.P por pax	0,64

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Carne Frita			Nº Receta: 08	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne pulpa de res	300	gr	Fileteada	0,0029	0,867
Ajo	20	gr	Machacados	0,0011	0,022
Jugo de naranja	0,5	unid	Zumo de la fruta	0,1000	0,050
Achiote	15	gr		0,0040	0,060
Aceite	20	cc		0,0027	0,054
Comino	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	1,05
Acompañar con arroz y menestra junto con patacones o maduros fritos				5% Varios	0,05
				C. Total Rec. Estd.	1,11
				C. por Pax	0,28
				30% Margen Utilid.	0,08
				P.V.P por pax	0,36

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Carne Apanada			Nº Receta: 28	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de res	300	gr	Fileteada	0,003	0,87
Miga de pan	80	gr		0,002	0,16
Harina	80	gr		0,003	0,21
Pimienta	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Huevo	1	unid	Ligeramente batido	0,120	0,12
Aceite	150	cc		0,003	0,40
Observación:				C. Variable	1,76
Para servir se acompaña con una porcion de arroz, papas fritas y ensalada fresca				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,85
				C. por Pax	0,46
				30% Margen Utilid.	0,14
				P.V.P por pax	0,60

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Torta de Youghurth (sabor Frutilla)			Nº Receta: 09	
Nº Pax:	18				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Un bizcocho base	1	unid	Delgado	1,041	1,041
Crema de leche	300	cc	Semi batida	0,004	1,275
Yogurth de frutilla	300	cc		0,003	0,780
Gelatina de frutilla	150	gr		0,004	0,567
Agua	400	cc	Caliente		
Moras	25	gr	Lavadas	0,003	0,075
Fresas	25	gr	Lavadas	0,002	0,044
Observación:				C. Variable	3,78
				5% Varios	0,19
				C. Total Rec. Estd.	3,97
				C. por Pax	0,22
				30% Margen Utilid.	0,07
				P.V.P por pax	0,29

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Ensalada de frutas			Nº Receta: 29	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Manzana	1	unid	Lavadas y peladas	0,200	0,200
Guineo	1	unid	Picado	0,050	0,050
Uvas	100	gr	Cortado e mitades	0,002	0,222
Fresas	100	unid	Cortado e mitades	0,002	0,178
Kiwi	2	unid	Cortado en cubos	0,100	0,200
Yougurth	200	ml	de cualquier sabor	0,002	0,390
Observación:				C. Variable	1,24
Si desea las manzanas se las puede picar en juliana sin pelar su cascara. Esto para aprovechar mas sus facultades nutritivas y la fibra de la cascara de manzana.				5% Varios	0,06
				C. Total Rec. Estd.	1,30
				C. por Pax	0,33
				30% Margen Utild.	0,10
				P.V.P por pax	0,42

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Sopa de Pollo			Nº Receta: 10	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Pollo	300	gr	En presas	0,003	0,999
Arroz	80	gr	Lavado	0,001	0,090
Papas	200	gr	En trozos medianos	0,001	0,133
Zanahoria	80	gr	Corte brunoisse	0,001	0,089
Cebolla blanca	0,5	gr	Finamente picado	0,050	0,025
Cebolla colorada	80	gr	En brunoisse	0,002	0,133
Ajo	15	gr	Machacado	0,001	0,017
Achiote	25	cc		0,004	0,100
Sal y Pimienta	a/g	gr			
Cilantro	20	gr	Finamente picado	0,001	0,011
Perejil	10	gr	Hojas	0,001	0,007
Observación:				C. Variable	1,60
				5% Varios	0,08
				C. Total Rec. Estd.	1,68
				C. por Pax	0,42
				30% Margen Utild.	0,13
				P.V.P por pax	0,55

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Avena con maracuyà			Nº Receta: 30	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,002	0,190
Maracuyà	1	unid		0,150	0,150
Canela	a/g				
Azucar	50	gr		0,001	0,050
Observación:				C. Variable	0,39
Puede reemplazar el azucar por panela				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,41
				C. por Pax	0,10
				30% Margen Utild.	0,03
				P.V.P por pax	0,13

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Pulpa en salsa de Champiñones			Nº Receta: 11	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de res	300	gr		0,003	0,867
Ajo	15	gr	Picado finamente	0,001	0,017
Sal	a/g	gr			
Mantequilla	25	gr		0,005	0,125
Aceite	20	ml		0,003	0,054
Champiñones	80	gr	Fileteados	0,006	0,456
Cebolla colorada	80	gr	Brunoise fino	0,002	0,133
Salsa Inglesa	50	ml		0,006	0,284
Harina	40	gr		0,003	0,106
Fondo de res	500	ml			
Crema de leche	75	ml		0,004	0,319
Pimienta	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	2,36
				5% Varios	0,12
				C. Total Rec. Estd.	2,48
				C. por Pax	0,62
				30% Margen Utild.	0,19
				P.V.P por pax	0,81

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Fritada			Nº Receta: 31	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de cerdo (pulpa)	600	gr		0,004	2,267
Comino	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Ajo	25	gr		0,001	0,028
Cebolla	80	gr		0,002	0,133
Cerveza	250	cc		0,001	0,333
Manteca de cerdo	300	gr		0,002	0,717
Observación:				C. Variable	3,48
Se sirve con mote cocinado acompañado de tostado y ensalada fresca No puede faltar la tortillaa de papa y el maduro frito.				5% Varios	0,17
				C. Total Rec. Estd.	3,65
				C. por Pax	0,91
				30% Margen Utilid.	0,27
				P.V.P por pax	1,19

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Crema de verduras			Nº Receta: 12	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Brocoli	0,5	unid	Lavado y en trozos	0,250	0,125
Papas	225	gr	Lavadas y en peladas	0,001	0,150
Zanahoria	80	unid	En brunoise grande	0,001	0,089
Cebolla paiteña	9	gr	En brunoise mediano	0,002	0,015
Ajo	15	gr	Machacado	0,001	0,017
Cilantro	10	gr	Picado finamente	0,001	0,006
Mantequilla	15	gr	Klar	0,004	0,054
Crema de leche	30	cc	Rey crema	0,004	0,128
Aceite	20	cc		0,003	0,054
Sal	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,64
Se puede acompañar con canguil				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,67
				C. por Pax	0,17
				30% Margen Utilid.	0,05
				P.V.P por pax	0,22

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Camarones al ajillo			Nº Receta: 32	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Camarón	320	gr	Lavados, pelados	0,006	2,027
Achiote	25	cc	La favorita	0,004	0,100
Vino blanco	30	cc	Vino de cocina	0,005	0,150
Ajo	15	gr	Picado finamente	0,001	0,017
Pimiento rojo	0,5	gr	Picado finamente	0,100	0,050
Cilantro	a/g	gr	Picado finamente		
Aji	a/g	gr	Picado finamente		
Observación:				C. Variable	2,34
				5% Varios	0,12
				C. Total Rec. Estd.	2,46
				C. por Pax	0,61
				30% Margen Utilid.	0,18
				P.V.P por pax	0,80

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Fresas con crema			Nº Receta: 13	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Fresas	225	gr	Lavadas y picada	0,0018	0,400
Crema de leche	100	cc	Fria	0,0043	0,425
Azucar en polvo	50	gr		0,0032	0,158
Hojas de menta	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,98
La crema tiene que estar fría para evitar que se corte				5% Varios	0,05
Por presentacion se recomienda cortar las fresas en 4 partes y decorar con				C. Total Rec. Estd.	1,03
hodas de menta .				C. por Pax	0,26
				30% Margen Utilid.	0,08
				P.V.P por pax	0,34

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Canguil			Nº Receta: 33	
Nº Pax:	8				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Canguil	200	gr		0,001	0,267
Aceite	100	cc		0,003	0,269
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,57
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,60
				C. por Pax	0,07
				30% Margen Utilid.	0,02
				P.V.P por pax	0,10

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Avena con naranjilla			Nº Receta: 14	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,0019	0,19
Naranjilla	1	unid		0,05	0,05
Azucar	50	gr		0,001	0,05
Canela	5	gr		0,03	0,15
Observación:				C. Variable	0,44
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,46
				C. por Pax	0,12
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,15

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Arroz Blanco			Nº Receta: 01	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Arroz	400	gr		0,001	0,448
Sal	a/g	gr			
Aceite	25	cc		0,003	0,067
Observación:				C. Variable	0,52
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,54
				C. por Pax	0,14
				30% Margen Utilid.	0,04
				P.V.P por pax	0,18

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Sopa de bolas de verde			Nº Receta: 15	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Platanos verdes	2	unid		0,150	0,30
Carne res	150	gr	Picada	0,003	0,43
Papas medianas	225	gr	Costado en trozos	0,001	0,15
Choclo	110	gr	Costado en trozos	0,002	0,20
Yuca	80	gr	Costado en trozos	0,001	0,09
Cebolla colorada	45	gr	En brunoise	0,002	0,08
Mani en pasta	50	gr		0,007	0,37
Huevos	2	unid	Hervidos y pelados	0,120	0,24
Col	1	unid	Hoja	0,030	0,03
Achiote	25	ml		0,004	0,10
Ajo	10	unid	Machacados	0,001	0,01
Cilantro	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	2,00
• La carne picada se puede reemplazar por gambas o atún, el sofrito tomara un sabor diferente pero igualmente exquisito				5% Varios	0,10
				C. Total Rec. Estd.	2,10
• El tiempo de cocción de las bolas se determina cuando una vez incorporadas al caldo, estas suben a la superficie; se retiran inmediatamente y se sirven bien calientes; se puede espolvorear cilantro en vez de con perejil.				C. por Pax	0,52
				30% Margen Utilid.	0,16
				P.V.P por pax	0,68

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Ensalada Fresca			Nº Receta: 35	
Nº Pax:	6				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Tomate de carne	1	unid	Mediano en Brunoise	0,100	0,100
Cebolla Perla	80	gr	Corte Juliana	0,002	0,133
Zanahoria	50	gr	Rayada	0,001	0,056
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Limon sutil	2	unid	Zumo	0,050	0,100
Lechuga	0,25	unid	Rayada	0,300	0,075
Aceite	20	cc		0,003	0,054
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,53
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,55
				C. por Pax	0,09
				30% Margen Utild.	0,03
				P.V.P por pax	0,12

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Pollo con manì			Nº Receta: 16	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Pollo	400	gr	Presas a eleccìon	0,003	1,33
Cebolla	80	unid	Finamente picada	0,002	0,13
Ajo	10	unid	Finamente picado	0,001	0,01
Manì	50	gr	En pasta	0,003	0,17
Pimiento	0,5	unid	Picado	0,100	0,05
Tomate de carne	0,5	unid	picado sin pepas	0,100	0,05
Aceite	30	cc		0,003	0,08
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Fondo de pollo	500	cc			
Observación:				C. Variable	1,82
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,92
				C. por Pax	0,48
				30% Margen Utild.	0,14
				P.V.P por pax	0,62

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Patacones			Nº Receta: 35	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Platano verde	1	unid	Pelado	0,150	0,150
Aceite	80	gr	En funda alesol	0,002	0,199
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,35
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,37
				C. por Pax	0,09
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,12

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Lomo con verduras			Nº Receta: 17	
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Pulpa de carne	300	gr	cortado en cubos	0,003	0,867
Pimiento rojo	0,5	unid	Corte juliana	0,100	0,050
Pimiento verde	0,5	unid	Corte juliana	0,100	0,050
Cebolla Colorada	80	gr	Corte juliana	0,002	0,133
Zanahoria	40	unid		0,001	0,044
Salsa de soja	50	gr		0,006	0,284
Vino tinto	100	ml		0,005	0,467
sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Ajo	10	unid	Picado finamente	0,001	0,011
Observación:				C. Variable	1,91
				5% Varios	0,10
				C. Total Rec.	2,00
				C. por Pax	0,50
				30% Margen Utilid.	0,15
				P.V.P por pax	0,65

Elaborado: por Cuadrado, W

RECETA ESTANDAR					
Nombre de la Receta:	Pudin de chocolate			Nº Receta: 18	
Nº Pax:	6				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Azucar	100	gr		0,001	0,100
Cocoa sin azucar	40	gr		0,005	0,212
Maicena	25	gr		0,004	0,093
Sal	2	gr			
Leche descremada	500	cc		0,001	0,375
Chocolate semidulce	40	gr	Picado	0,008	0,320
Esencia de vainilla	15	cc		0,007	0,104
Observación:				C. Variable	1,20
Puede acompañar con crema chantilly y fresas.				5% Varios	0,06
				C. Total Rec. Estd.	1,26
				C. por Pax	0,21
				30% Margen Utilid.	0,06
				P.V.P por pax	0,27

Elaborado: por Cuadrado, W

El presente anexo muestra la composición de cada uno de los platillos; determinando las cantidades exactas que se requiere para la elaboración de los mismos.

Para la determinación de los costos de producción de los mismos se ha determinado recetas estándar de cada uno de los platillos y proporcionalmente se ha llegado al costo de producción individual de los mismos.

Estos datos se los han reunido y presentado de manera ordenada de acuerdo al menú que presentan cada uno de los días respectivamente.

Anexo 4.- Depreciaciones

CUADRO DE DEPRECIACIONES

EXPRESADO EN DÓLARES

COD.	DESCRIPCION	VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	VIDA ÚTIL	PORCENTAJE %	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	TOTAL
																	DEPREC.
DMA-001	Depr. Maquinaria	2.450,00	100,00	2.350,00	10	10%	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	2.350,00
DME-003	Depr. Muebles y Enseres	4.440,00	100,00	4.340,00	5	20%	868,00	868,00	868,00	868,00	868,00						4.340,00
DHE-005	Depr.Herramientas	2.969,36	100,00	2.869,36	3	33%	956,45	956,45	956,45								2.869,36
DVE-006	Depr. Vehículo	15.000,00	400,00	14.600,00	5	20%	2.920,00	2.920,00	2.920,00	2.920,00	2.920,00						14.600,00
TOTAL DEPRECPRECIACIONES		24.859,36	700,00	9.559,36			4.979,45	4.979,45	4.979,45	1.103,00	1.103,00	235,00	235,00	235,00	235,00	235,00	9.559,36

Elaborado: por Cuadrado, W

En el presente anexo se ha determinado los costos a depreciar; así como los valores residuales de los mismos y a continuación se procede a una depreciación lineal de las maquinarias, muebles, herramientas y vehículos a disposición para las actividades del emprendimiento.

DEPRECIACIONES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNIT.	TOTAL
MAQUINARIA			
Cocina 3 quemadores industrial	1	210,00	210,00
Horno Andino 2 latas	1	220,00	220,00
Refrigeradora	2	735,00	1.470,00
Congelador	1	550,00	550,00
TOTAL			2.450,00
MUEBLES Y ENSERES			
Mesas	11	80,00	880,00
Sillas	44	40,00	1.760,00
Mostrador	1	400,00	400,00
Estanteria	2	120,00	240,00
LED soni 32 pulgadas	2	580,00	1.160,00
TOTAL			4.440,00
HERRAMIENTAS			
Ollas	8	230	1.840,00
Sarten	4	35	140,00
Plato ondo	50	1	50,00
Plato base	50	1	50,00
Plato tendido	50	1,25	62,50
cuchara	50	0,6	30
Tenedor	50	0,67	30
Cuchillo de mesa	50	1	33,5
Cuchara para postre	50	0,42	50
Cucharones	8	3	3,36

Manteles	22	1,5	66
Latas Para Horno	4	6	6
Vasos	50	1	300
Saleros	11	1,5	11
Cuchillos de cocina	5	15	7,5
Charolas	3	8	45
Servilleteros	11	1,5	88
Salseros	11	2	16,5
Basureros	3	3	6
Licuada Oster 2 velocidades	2	128	6
Batidora ostersemiindustrial	1	83	128
TOTAL			2.969,36
VEHICULO			
VEHICULO	1	15.000	15.000
TOTAL			15.000,00

Elaborado: por Cuadrado, W

El presente anexo establece de forma ordenada cada uno de los artículos a ser depreciados; así como el número de artículos de la misma clase y el valor individual de los mismos para llegar al costo total de cada grupo de artículos presentado en el anexo anterior.